

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ АСПК



Д.Ф.Ахмерова

г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины_ПОО.07 Организация обслуживания в ресторане
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер
курс(ы) 2 № групп (ы) 33

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями
ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер

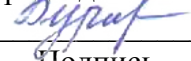
РАССМОТРЕНА

на заседании МК профессий 15.01.05,
23.01.17, 43.01.09, 21.01.15

Протокол № 8

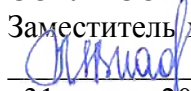
от «24» мая 2023 г.

Председатель МК

 Ю.И. Бурлаченко
Подпись Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УР

 Н.В. Михеева

«31» мая 2023 г.

Разработчик (и): Бурлаченко Юлия Ивановна, преподаватель

Рецензент (ы): Вахранёва Т.В., директор МБУ КДП.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПОО.07 Организация обслуживания в ресторане

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа ПОО.07 Организация обслуживания в ресторане является частью ППКРС. Программа разработана с учетом требований ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения материала с целью реализации образовательной программы среднего общего образования на базе основного общего образования по ППКРС.

Рабочая программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ПОО.07 Организация обслуживания в ресторане изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, входит в дополнительные учебные дисциплины, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

1.3. Цель и задачи освоения дисциплины:

Содержание программы ПОО.07 Организация обслуживания в ресторане направлено на достижение **цели**: усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания в ресторане, приобретение умений применять их в условиях, моделирующих профессиональную деятельность в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов с учетом передового отечественного и зарубежного опыта.

Содержание программы направлено на решение следующих **задач**:

- обеспечить понимание основных понятий, терминов и определений в области организации обслуживания в ресторане;
- обеспечить понимание современных технологий обслуживания;
- формировать порядок предоставления услуг в организациях общественного питания;
- совершенствовать формы, методы и средства обслуживания потребителей;
- обеспечить выбор, оформление и использование необходимых информационных ресурсов;
- развивать особенности обслуживания гостей на высшем уровне;
- обеспечить понимание современных европейских стандартов и технологий обслуживания в службе ROOMSERVICE;
- особенности обслуживания иностранных туристов; -требования к обслуживающему персоналу

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 66 часов;
- самостоятельная работа 30 часов.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание ПОО.07 Организация обслуживания в ресторане направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС СОО, а также общих компетенций ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Результаты освоения ПОО.07 Организация обслуживания в ресторане в соответствии с ФГОС СОО	Общие компетенции ФГОС СПО
личностные:	
-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания;	ОК1
-сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК1, ОК2, ОК3
-навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми с образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	ОК4
-готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ОК4, ОК9, ОК10
метапредметные:	
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	ОК1, ОК2, ОК3
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК4

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9
готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	ОК9, ОК10
умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	ОК9
предметные:	
овладение систематическими знаниями в области обслуживания потребителей в организациях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания; приёмов сбора использованной посуды и приборов;	ОК7
развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: -предоставления услуг с учетом запросов разных категорий потребителей; - предоставление предложений по повышению качества обслуживания потребителей в организациях общественного питания.	ОК1, ОК2, ОК3
-владение различными видами сервировки и оформления столов;	ОК1

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практическое обучение	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и справочной литературы при подготовке к занятиям;	30
Промежуточная аттестация в форме (указать) тестирование	

3.2. Тематический план и содержание ПОО.07 Организация обслуживания в ресторане, в том числе в соответствии с программой воспитания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация обслуживания в ресторане.			
Тема 1.1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания.	Содержание учебного материала Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания: понятие, классификация; характеристика обязательных требований: безопасности, экологичности, эффективности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и форма обслуживания. Их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных видов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему; новые профессии обслуживающего персонала (бариста, сомелье и др.) Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. Культура обслуживания: понятия, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
	Самостоятельная работа систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и справочной литературы при подготовке к занятиям;	3	
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений.	Содержание учебного материала Торговые помещения для обслуживания потребителей: понятие, виды,	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7

	<p>назначения, характеристика (ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»).</p> <p>Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды, раздаточная. Назначение, характеристика, организация работы. Нормы оснащения организаций питания столовой посудой и приборами. Правила отпуска, хранения и учета. Порядок составления акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.</p> <p>Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Помещение для нарезки хлеба: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений. Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов, художественному решению интерьера, подбору мебели, униформы обслуживающего персонала, декору помещений.</p> <p>Стили, используемые при оформлении интерьеров залов: виды, характеристика. Оборудование и мебель залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций.</p> <p>Характеристика, виды, назначение, соответствие интерьеру. Нормы оснащения залов мебелью.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p>	3	
	<p>систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и справочной литературы при подготовке к занятиям;</p>		
<p>Тема 1.3. Столовые посуда, приборы, столовое белье.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, столовым бельем.</p> <p>Фарфоровая и фаянсовая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Использование посуды из “аркопала”, аркорока, люминарка и других современных материалов в ресторанах, кафе, барах.</p> <p>Керамическая посуда. Стеклопосуда и хрустальная посуда: история появления,</p>	6	<p>ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7</p>

	<p>виды, назначения, емкость, дизайн, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда, используемая в барах. Металлическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Уход за металлической посудой.</p> <p>Столовые приборы: история появления, виды, назначение, дизайн, характеристика, эволюция формы. Деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, дизайн, характеристика, ассортимент. Посуда приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Напероны: понятие, назначение, виды, применение. Мильтон: назначение. Бренд столового белья(скатертей ,салфеток,ручников) как средство рекламы.</p>		
	<p>Практические занятия Идентификация (распознавание) ассортимента столовых посуды, приборов, белья. Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посуды, приборами по нормам оснащения в соответствии с заданием преподавателя. Составление акта на бои, лом, порчу, утрату посуды, приборов по типовой форме.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и справочной литературы при подготовке к занятиям;</p>	3	
<p>Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.</p>	<p>Содержание учебного материала Основные средства информации: меню, карта вин и коктейлей; копии сертификатов, лицензий, из назначения. Требования к информации и оформлению меню, карту вин и коктейлей. Факторы, учитываемые при составлении меню. Меню: понятие, назначение, виды. Виды меню: со свободным выбором блюд. А ля карт, бизнес-ланча, воскресного бранча, меню дневного рациона, вегетарианское, постное, сезонное, банкетное и др. специальные виды меню: м вкладышами «блюда от шеф-повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение основного меню и т. д. Обновление меню,</p>	4	<p>ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9</p>

	своевременная информация потребителей об изменениях в меню. Правила составления и оформления различных видов меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу организации. Роль сомелье в составлении карты вин. Карта коктейлей: понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу предприятия и запросам потребителей.		
	Практические занятия Составление различных видов меню, в том числе специальных (по заданию преподавателя). Анализ меню базовых предприятий общественного питания на соответствие их типу и классу.	6	
	Самостоятельная работа		
	систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и справочной литературы при подготовке к занятиям;	3	
Тема 1.5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9
	Организация обслуживания: понятие, этапы (подготовительный, основной, завершающий). Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка столовой посуды, приборов, столового белья. Специй для сервировки столов. Работа с подносом. Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и форма складывания салфеток: низкие и высокие, для торжественных случаев. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера заказанных блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала стиль, имидж. Инструктаж по последовательности и правилам обслуживания. Принадлежности официанта, требования к ним. Предоставление услуг по организации досуга : музыкальное обслуживание , проведения концерта , организация Шоу-программы и др.	4	
	Самостоятельная работа	4	

	систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и справочной литературы при подготовке к занятиям;		
Тема 1.6. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания. Основной и завершающий этапы обслуживания.	Содержание учебного материала Основной этап. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и выполнение заказа, рекомендации при выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями. Последовательность подачи блюд и напитков, подача продукции сервис-бара. Откупоривание бутылок и разлив напитков. Особенности подачи игристых вин. Подача выдержанных и коллекционных вин. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре блюд. Методы подачи блюд в ресторане: французский «в обнос», английский (с применением приставного стола или тележки), русский с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный и др. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок. Подбор посуды, правила и способы подачи супов в зависимости от ассортимента. Уборка посуды, досервировка стола. Правила и способы подачи горячих блюд с учетом ассортимента и вида тепловой обработки. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов, ягод. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Завершающий этап обслуживания. Виды расчетов с посетителями. Характеристика современных форм расчета с посетителями с помощью компьютерного РОС-терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания.	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Практические занятия Овладение техникой подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд. Овладение приемами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий, расчет с гостями	4	

Тема 1.7 Обслуживание приемов и банкетов	<p>Содержание учебного материала</p> Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Особенности подготовки проведения банкета. Обслуживание участников банкета. <p>Практические занятия</p> Составление меню банкета-обеда (ужина) за столом полным обслуживанием официантами (на 14,18,24,42 чел.). Составление меню банкетов с частичным обслуживанием официантами «Свадьба», «День Рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» Составление заявки на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета-обеда (ужина) за столом с полным обслуживанием официантами, банкетом; «Свадьба», «День Рождения», «Юбилей», «Встреча друзей», банкета-чая, банкета-фуршета (по заданию преподавателя). <p>Самостоятельная работа</p> систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и справочной литературы при подготовке к занятиям;	<p>2</p> <p>6</p> <p>2</p>	<p>ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10</p>
Тема 1.8 Кейти ринг предприятий общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> Кейтеринг: понятие, виды, назначение, порядок организации и проведение. Предприятие общественного питания, оказывающие кейтеринговые услуги. Состояние и перспективы развития. Социальный кейтеринг, разъездной кейтеринги розничная продажа, вип -кейтеринг. Особенности используемой мебели, посуды, приборов, столового белья, способы их транспортировки. Роль менеджера и технолога банкетной службы в организации обслуживания по системе кейтеринг <p>Самостоятельная работа</p> систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и справочной литературы при подготовке к занятиям;	<p>4</p> <p>4</p>	<p>ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10</p>
Тема 1.9.	Содержание учебного материала		
Специальные виды услуг	Специальные виды услуг: определение, классификация.	4	

	<p>Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний: составление меню, формы обслуживания, особенности сервировки столов, способы расчета.</p> <p>Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Международная классификация гостиниц. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.</p> <p>Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно -массовых мероприятий.. Особенности сервировки стола и обслуживания гостей.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Рождество», «Новый Год», «Масленица», «Татьянин день», «День защитника отечества», «8-ое марта», «День Победы» (по заданию преподавателя).</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и справочной литературы при подготовке к занятиям;</p>	4	
<p>Тема 1.10 Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	<p>Социальное питание: понятие, значение. Социально ориентированные организации питания: определение, виды, назначение. Стимулирование развитие сети социально-ориентированных организаций питания. Организация питание и обслуживания в производственных организациях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режимы питания, оснащения и оформление залов, мебель, посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчет. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.)</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и справочной литературы при подготовке к занятиям;</p>	4	
Всего:		96	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы ПОО.07 Организация обслуживания в ресторане имеется учебный кабинет. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения учебно-методической документации и наглядных пособий;
- классная доска;

Учебно-методические средства обучения:

- учебно-методический комплекс преподавателя

Технические средства обучения:

При необходимости занятия проводятся в мультимедийной аудитории, компьютерном классе, где установлены компьютеры с лицензионным программным обеспечением, интерактивная доска и мультимедийный проектор.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Основные источники

1. *Баранов, Б. А.* Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022; Мичуринск : Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета. — 184 с.

4.2.2. Дополнительные источники

2. *Сологубова, Г. С.* Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396

4.2.3. Интернет-ресурсы

Официальный сайт компании «Консультант Плюс»—Москва.—
URL:<http://www.consultant.ru>