

**Автономная некоммерческая профессиональная
образовательная организация
"Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза"**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Владимир

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 09 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Разработчик:

Мартин Мартин Анди – мастер производственного обучения АН
ПОО "Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза"

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09 «Организация обслуживания»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Организация обслуживания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 «Организация обслуживания» по специальности СПО **19.02.10** Технология продукции общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;
- проводить анализ взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений; оснащения залов;
- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами;
- составлять и оформлять различные виды меню, карты вин;

- выполнять не сложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенности интерьера и требования дизайна;
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;
- принимать заказ на обслуживания банкетов; составлять меню, карту вин; рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов;
- организовывать обслуживания туристов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;
- виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику;
- средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин;
- этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола;
- элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями;
- виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок

подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;

- основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 132 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 42 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09 «Организация обслуживания»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42
в том числе:	
-самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами, другие виды работ	42
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Лаборатория организации обслуживания», актового зала, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели,
- рабочее место преподавателя;
- комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП 09. «Организация обслуживания»

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран, компьютер с лицензированным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Барановский В.А. Шеф-повар. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Книжкин Дом, Эксмо, 2014. — 320 с.
2. Богусева И.В. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. М.: — Феникс, 2013. — 209 с.
3. Богусева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Учебное пособие для среднего профессионального образования. — Ростов-на-Дону: "Феникс", 2014. — 416 с.
4. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. — 2-е изд. — Новосибирск: НГТУ, 2013. — 404 с.

5. Зайко Г., Т. Джум. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. — М.: Магистр, 2014. — 560 с.

6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания. Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2013.

7. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары. Учебное пособие. — М: Альфа-М; ИНФРА-М, 2013. — 320 с: ил. — (Серия «Сервис»).

8. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах. Учебное пособие. — 3-е изд. — М.: Дашков и К°, 2013. — 320 с. — ISBN 5-91131-194-

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.: Дашков и К, 2015. - 416 с.

2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.

3. Докторов, А.В. Организация транспортного обслуживания в туризме: Учебное пособие / А.В. Докторов, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2012. - 208 с.

4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум.. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.

5. Лабин, Д.К. Организация обслуживания туристов. Tourism service organization / Д.К. Лабин, А.Н. Вылегжанин. - М.: КноРус, 2013. - 192 с.

6. Могильный, М.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила,

рекомендации): Учебное пособие / М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 155 с.

7. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с.

8. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 304 с.

Нормативные документы

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

2. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

3. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www2.unwto.org> — официальный сайт Всемирной туристской организации

2. <http://www.travelinform.ru/main/newtech> — Информационный ресурс ТУРТРЭВЕЛ: турбизнес для профессионалов;

3. <http://www.minstm.gov.ru> — Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики;

4. <http://www.unwto.org> — Всемирная туристская организация (UNWTO)

5. <http://www.wttc.org> — Всемирный совет по туризму и путешествиям

(WTTC)

6. <http://www.russiatourism.ru> – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации
7. <http://www.frio.ru> - Федерация рестораторов и отельеров РФ
8. <http://www.restoranoff.ru> - портал индустрии гостеприимства.
9. <http://www.rbc.ru> - «Росбизнес-Консалтинг»
10. <http://www.gks.ru> -Госкомстат РФ
11. <http://www.economy.gov.ru> -Министерство экономического развития и торговли РФ
12. <http://www.vsegost.com> -Библиотека ГОСТов
13. Restoranoff.ru -интернет портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;	- оценка практических работ
проводить анализ взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений; оснащения залов;	
идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами;	
составлять и оформлять различные виды меню, карты вин;	
выполнять не сложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенности интерьера и требования дизайна;	
организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;	
принимать заказ на обслуживания банкетов; составлять меню, карту вин; рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов;	
организовывать обслуживания туристов континентальными завтраками,	

осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола.	
Знания:	
основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	<ul style="list-style-type: none"> - защита рефератов - устный опрос - экзамен квалификационный
виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;	
виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику;	
средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин;	
этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола;	
элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями;	
виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;	
основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания.	