

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
Т.Ф. Брусильцева
Приказ № 60 от «20» февраля 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 в Организация обслуживания

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

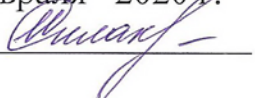
Базовая подготовка


Дмитриев
2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе рекомендаций социального партнера ИП Бугаева Т.В. по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна, ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной дисциплины
Организация обслуживания
рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК
специальностей естественнонаучного профиля
Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ПЦК  /И.Н.Силакова/

Рабочая программа учебной дисциплины
Организация обслуживания
рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета  Т.Ф.Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл (ОП.00).

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

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

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

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

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях;
- требования к обслуживающему персоналу.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями** ОК1 – ОК9, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать

профессиональными компетенциям

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК..3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК.4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК. 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК. 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –96 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;
- самостоятельной работы обучающегося –32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Организация обслуживания**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация обслуживания		96	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	2	2
	1 Введение		
Тема 1.2 Торговые помещения	Содержание учебного материала	2	2
	1 Характеристика торговых помещений. Интерьер торговых помещений.		
	Практические занятия Экскурсия в кафе, ресторан, бистро	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	4	
Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	4	2
	1 Виды столовой посуды из фарфора, фаянса, стекла.	2	
	2 Виды и характеристика столовой посуды и приборов из металла	2	
	Практические занятия Подготовка столового белья. Изучение основ обслуживания.	4 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	4	

Тема 1.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2	2
	Информационное обеспечение процесса обслуживания		
	Практические занятия Принципы составления меню.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	4	
Тема 1.5 Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	6	2
	Подготовка торговых помещений к обслуживанию.	2	
	Виды предварительной сервировки столов (завтрак, обед, ужин).	2	
	Подготовка персонала к обслуживанию.	2	
	Практические занятия Порядок получения посуды, приборов и столового белья из сервизной.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	4		
Тема 1.6 Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	6	2
	Основные элементы обслуживания.	2	
	Организация процесса обслуживания в зале.	2	
	Основные способы и методы подачи блюд.	2	
	Практические занятия Отработка приемов работы с подносом.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы;	4		

Тема 1.7 Обслуживание приемов, банкетов	- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.		
	Содержание учебного материала	2	2
	Виды приемов и банкетов. Подготовка торгового зала к проведению банкета с полным обслуживанием. Банкет с частичным обслуживанием.		
	Практическое занятие Сервировка столов для проведения банкета – чай Сервировка столов для проведения банкета - кофе	4 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	4	
Тема 1.8 Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание учебного материала	2	2
	Обслуживание участников конференций, симпозиумов и съездов. Обслуживание в гостиницах. Предоставление услуг в местах массового пользования. Услуги в пути следования		
	Практическое занятие Экскурсия в ресторан при гостинице.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	4	
Тема 1.9 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.	Содержание учебного материала	2	2
	Виды туризма. Организация обслуживания иностранных туристов.		
	Практическое занятие Составление и заполнение таблицы: «Особенности питания иностранных туристов, виды национальной кухни.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	2	
Тема 1.10 Организация обслуживания социально-ориентированных предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	Характеристика и виды социально-ориентированных предприятий. Организация питания в учебных заведениях. Организация питания в высших учебных заведениях.		
	Практическое занятие Организация обслуживания обучающихся в столовой. Организация обслуживания обучающихся в кафе.	4 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	2	
Итоговое занятие	Дифференцированный зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины в учебном заведении имеется наличие учебного кабинета: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа средства;
- презентация по дисциплине организация обслуживания.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания, Учебное пособие. - Р-н-Д.: «Феникс», 2015г. серия - СПО
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: «Проф Обр Издат» , 2012, серия - НПО
3. ФЗ «О защите прав потребителей» от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 АР-212.
4. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
5. ГОСТ Р 50764-95 «Общественное питание. Общие требования»

Дополнительная литература:

1. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. – М.: «ОЦПКРТ» 2010
2. ОСТ 28.01-95. Требования к производственному персоналу
3. Сан Пи Н № 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
4. Селезнева И.Б. Приглашение к столу - М.: «Воскресенье», 2011

Интернет-ресурсы:

Форма доступа: <http://www.edu.ru> ; <http://www.twirpx.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<p>- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</p>	<p>Входной контроль - тестирование</p> <p>Оперативный контроль - индивидуальный опрос; - фронтальный опрос; - тестирование в контрольных точках - экспертное наблюдение и оценка выполнения практического задания; - защита творческих проектов; Защита рефератов;</p> <p>Рубежный контроль тестирование</p> <p>Формы оценки результатов обучения: - традиционная система отметок в баллах по определенным видам деятельности.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; - формирование результатов итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.</p>
Знания:	

<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы, средства обслуживания; - виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; - порядок предоставления различных услуг; - организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях; - требования к обслуживающему персоналу 	<ul style="list-style-type: none"> - логические диктанты; - составление кроссвордов; - подготовка рефератов; - участие в конференциях.
---	--