министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Ростовский – на - Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 09 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

**профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

г. Ростов- на – Дону

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от09.12.2016 г. N 1569, в соответствии с Примерной основной образовательной программой, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером**:** 43.01.09-170331. Дата регистрации: 31/03/2017.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «РЖТ»

Разработчики: Бутова Т.К, преподаватель высшей квалификационной категории

 рассмотрена на заседании методической комиссии «Повар, кондитер»

протокол № \_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.

# «Утверждаю»

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рябых Л.В.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| * + 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 3 |
| * + 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
		2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 712 |
| * + 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| * + 1. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП
 | 15 |

***1.* ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии Повар, кондитер

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональным модулям ПМ 02,ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, входящим в профессию, с дисциплинами ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров.

Часы, выделяемые на изучение дисциплины,относятся к вариативной части.

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

В таблице 1 представлено формирование профессиональных и общих компетенций и знаний в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 по видам профессиональной деятельности:

**Таблица – 1 Осваиваемые виды деятельности в соответствии с ФГОС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Вид деятельности**  | **Знания в соответствии с ФГОС** |
| ПК 2.3-2.8 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, **посуды** и правила ухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и **подачи** супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;**правила и способы сервировки стола**, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |
| ПК3.2-3.6 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, **посуды** и правила ухода за ними;варианты оформления и **подачи** салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;**правила и способы сервировки стола**, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| ПК4.2-4.5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методыприготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| ПК5.3-5.5 |  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

**Для осуществления указанных видов деятельности необходимы знания из области организации обслуживания, поэтому формулируются следующие необходимые знания:**

З.1 - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

З.2 - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы обслуживания;

З.3 - виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;

З.4 - правила составления и оформления различных видов информационных источников;

З.5 - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

З.6 - порядок и особенности обслуживания различных массовых и банкетных мероприятий;

З-7 специальные формы обслуживания.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **56** |
| ***Самостоятельная работа*** | **12** |
| **Объем образовательной программы**  | **44** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 20 |
| лабораторные занятия | 20 |
| практические занятия | 3 |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | **12** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1. Характеристика организаций общественного питания** | **Итого часов** | **1** | ***ОК 1-7,9,10******ПК 2.3-2.8******ПК 3.2-3.6******ПК 4.2-4.5******ПК 5.2-5.5*** |
| **Теоретические занятия**  | 4 |
| 1.Виды, типы и классы организаций общественного питания. 2.Характеристика основных помещений предприятий общественного питания.3. Методы и формы обслуживания.4.Обслуживающий персонал |
| **Тема 2. Столовая посуда, приборы и белье: ассортимент, подготовка и хранение**  | **Итого часов** | **8** | ***ОК 1-7,9,10******ПК 2.3-2.8******ПК 3.2-3.6******ПК 4.2-4.5******ПК 5.2-5.5*** |
| **Теоретические занятия** | 2 |
| 1.Ассортимент и назначение фарфоровой посуды и металлической посуды 2.Ассортимент и назначение и стеклянной посуды, приборов и столового белья |
| **Практические занятия**  | 1 |
| 1.Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов,. расчет и составление заявок на посуду и белье |
| Самостоятельная работа:Составление рефератов по истории посуды и застольному этикету | 2 |
| **Тема 3. Информационная база обслуживания** | **Итого часов** | **7** | ***ОК 1-7,9,10******ПК 2.3-2.8******ПК 3.2-3.6******ПК 4.2-4.5******ПК 5.2-5.5*** |
| **Теоретические занятия** | 2 |
| 1.Основные виды информационных источников: Меню. 2. Карта вин и напитков, другие информационные источники |
| **Практические занятия** | 1 |
| Оформление карты меню ресторана.Самостоятельная работа:Составление различных видов меню: комплексные, бизнес ланча, шведского стола и др. |
|  |   | 2 |
| **Тема 4. Подготовительный этап обслуживания**  | **Итого часов** | **10** | ***ОК 1-7,9,10******ПК 2.3-2.8******ПК 3.2-3.6******ПК 4.2-4.5******ПК 5.2-5.5*** |
| **Теоретические занятия** | 2 |
| 1. **1**
 | Подготовка зала к обслуживанию.Подготовка посуды, приборов, белья к сервировке |
| 2. | Виды и очередность предварительной сервировки |
| **Лабораторные работы** | 6 |
| 1. | Подготовка посуды, приборов, белья к сервировке |
| 2. | Отработка различных форм складывания салфеток |
| 3. | Предварительная сервировка столов к завтраку (все виды) |
| 4. | Предварительная сервировка столов к бизнес ланчу |
| 5. | Предварительная сервировка столов к обеду |
| 6. | Предварительная сервировка столов к ужину |
|  | Самостоятельная работаОтработка вариантов складывания салфеток и техники сервировки стола | 2 |
| **Тема 5. Обслуживание** **потребителей в организациях общественного** **питания** | **Итого часов** | **12** | ***ОК 1-7,9,10******ПК 2.3-2.8******ПК 3.2-3.6******ПК 4.2-4.5******ПК 5.2-5.5*** |
| **Теоретические занятия** | 3 |
| **1.** | Основные элементы обслуживания гостейПрием заказа и его оформление, правила и техника подачи хлеба, напитков |
| **2.** | Правила и способы подачи блюд и закусок |
| **3.** | Правила и способы подачи десертов, горячих напитков и мучных кондитерских изделий |
| **Лабораторная работа** | 7 |
| **1.** | Овладение техникой встречи гостей, размещения за столиком, предложения меню. Овладение техникой консультации по выбору блюд и напитков  |
| **2.** | Овладение техникой приема заказа, передачи в производство и до сервировки стола в соответствии с принятым заказом,3. Овладение техникой подачи алкогольных и безалкогольных напитков  |
| **4** | Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок различными способами |
| **5.** | Овладение техникой подачи горячих блюд и закусок различными способами |
| **6.** | Овладение техникой подачи десертов и горячих напитков различными способами |
| **7.** | Деловая игра: обслуживание гостя в ресторане |
|  |  | Самостоятельная работа:Составление текстов презентации блюд, рекомендаций по выбору блюд | 3 |
| **Тема 6. Обслуживание на различных массовых и банкетных мероприятиях** | **Итого часов** | **10** |
| **Теоретические занятия** | 4 | ***ОК 1-7,9,10******ПК 2.3-2.8******ПК 3.2-3.6******ПК 4.2-4.5******ПК 5.2-5.5*** |
| 1. | Разновидности банкетов. Прием и оформление заказа на банкетное обслуживание |
| 2. | Банкетные меню и особенности его составления |
| 3.4. | Подготовка зала к банкетному обслуживаниюОбслуживание банкетных и массовых мероприятий |
| **Лабораторные работы** | 4 |
| 1. | Отработка вариантов сервировки столовк различным банкетам |
| 2. | Отработка вариантов подачи блюд на банкетах |
| 3. | Отработка техники синхронной подачи блюд |
|  | Самостоятельная работаРазработка меню банкета (на выбор) и подготовка схемы сервировки | 3 |
| **Тема 7. Специальные формы организации питания** | **Итого часов** | **6** | ***ОК 1-7,9,10******ПК 2.3-2.8******ПК 3.2-3.6******ПК 4.2-4.5******ПК 5.2-5.5*** |
| **Теоретические занятия** | **3** |
| 1. | 1.Обслуживание участников симпозиумов, совещаний, конференций.пи |
| **Практическое занятие** | **1** |
| 1 | Составление меню выездного обслуживания и расчет экипировки  |  |
| **Лабораторные работы** | **2** |
| 1.Отработка техники сервировки стола для обслуживания различных мероприятий;2.Отработка техники презентации блюд и фирменных напитков и др. |  |  |
|  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | **1** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся

- рабочее место преподавателя

- комплект учебно–методической документации

**Технические средства обучения:**

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением, презентационный материал

**3.2 Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основные источники:**

1.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.; Издательский центр «Академия», 2013

**Федеральные законы и нормативные документы.**

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с измен. 10.05.2007 г.)
2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
3. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
5. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
6. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»

Дополнительная литература:

1. Волкова И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова/Ирина Волковва.-М.:Астрель:Русь-Олимп,2009,-543с
2. Гиляровский В.А. Москва и москвичи.-М.:Правда, 1985.-528 с
3. Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация и технология питания туристов: учеб.пособие/ Т.А. Джум, С.А. Ольшанская.-М.: Магистр:ИНФРА-М,2011.-320с
4. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.– М.: Магистр, 2008.-557с
5. Кучер Л.А. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. / Л.А. Кучер, Л.М. Шкуратова, С.Л. Ефимов, Т.Н Голубева – М.:Транслит, 2007. – 512 с
6. Кучер Л.А., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2002.- 544с

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.edu.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.edu.ru%2F)

[http://www.restoranoff.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.restoranoff.ru%2F)

www.rproject.ru

www.feam-restoran.ru

ww.prof-master.ru

www.holodilshchik.ru

www.suharevka.ru

www.oborudovanie.ru

www.kurgan.ru

www.oborud.info

www.robotcoupe.ru

www.torgtech.ru

www.torgmash.perm.ru

www.zto.ru

www.oborud.info

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, зачётных работ, контрольных работ, а так же выполнения обучающимися творческих заданий, мини-проектов, исследований, презентаций, сообщений, докладов.

Оценка выполнения практических заданий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| З.1 - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;З.2 - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы обслуживания;З.3 - виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;З.4 - правила составления и оформления различных видов информационных источников;З.5 - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;З.6 - порядок и особенности обслуживания различных массовых и банкетных мероприятий;З-7 специальные формы обслуживания. | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль******при проведении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, текстов презентаций, меню и схем сервировок)****Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета в виде:* *устных ответов,*  |

**5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном обучении по профессии Повар.

**Промежуточная аттестация**

**Дифференцированный зачет**