

Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Стерлитамак

Утверждаю
Заведующий по УПР
 Т.Н. Шаталина
«30» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД. 11 Организация обслуживания в предприятиях
общественного питания

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих
По профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Стерлитамак, 2019 г.

Рассмотрена
Методическим объединением
кулинарного цикла
филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 08 19 г.
Председатель МО
 Э.Р. Латыпова

Одобрена
Советом филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 08 19 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО)

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ УКИП и С

Разработчики:

Федько Е.Д. - методист

Латыпова Э.Р. – методист кулинарного цикла, преподаватель МДК высшей квалификационной категории

Пищулина Н.А. - преподаватель МДК первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	стр.
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
6.	
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
8.	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13. «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программ подготовки квалифицированных рабочих и 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 подготовке работников общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, введена за счет часов вариативной части

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– Организовывать осуществлять процесс подготовки к обслуживанию. – Подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом, классом предприятия общественного питания – Организовывать и осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов	– Цели, задачи средства. методы и формы обслуживания; – Классификацию услуг общественного питания – Этапы процессов обслуживания – Особенности подготовки и обслуживанию в организациях общественного питания разных типов и классов; – Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания – Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора используемой посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	– Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей.	– Специальные виды услуг и формы обслуживания – Информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей), их выбор, оформление и использование – Требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов
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 информации	Номенклатура информационных источников применяемых в

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	профессиональной деятельности по профессии	в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок 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 темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко 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 темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часа;

Самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Объем образовательной программы	58
в том числе:	
Теоретическое обучение	49
практические занятия	9
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа: Выполнение домашних заданий, работа над материалом дополнительной литературы, конспектом лекций, выполнение индивидуальных заданий, выполнение упражнений, подготовка рефератов и творческих работ по темам: 1.Изучение ГОСТ Р50762 «Услуги общественного питания. Классификация ПОП» 2.Изучение состояния потребительского рынка. 3.Изучение прогрессивных технологий обслуживания 4.Составление отчета по материалам экскурсии 5.Определение площади залов, необходимого количества мебели, расстановка мебели и столов в торговом зале, подбор внутреннего убранства, униформы официантов. 6.Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе, бара, в соответствии с нормами оснащения. 7. Составление рефератов, фотоальбомов по теме «История появления и характеристика столовой посуды, приборов, белья». 8.Анализ меню предприятия. Оформление меню, карты вин в соответствии со стилем и тематикой предприятия. (по заданию преподавателя). 9.Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на 1 персону. 10. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. (по заданию преподавателя). 11.Разработка тематического стола по одному из видов неофициального банкета. 12.Оформление схемы расстановки продукции на шведском столе. 13. Подготовка реферата по теме «Обслуживания пассажиров в пути следования железнодорожного, водного и воздушного транспорта» 14.Изучение рекомендаций подачи ликероводочных изделий и прохладительных напитков при обслуживании гостей на	16

высшем уровне.

15. Подготовка реферата по теме «Факторы, влияющие на условия труда на ПОП»

16. Подготовка сообщений и рефератов по теме «Организация обслуживания потребителей по месту учебы и работы»

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания на ПОП»»

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания		28	
Тема 1.Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.	Содержание учебного материала	5	1
	1. Основные понятия, правила и нормы. Функции ПОП. 2. Классификация ПОП 3.Характеристика основных типов ПОП. 4.Классы организаций питания. 5. Методы и формы обслуживания.		
Тема 2. Торговые помеще ния организаций питания	Содержание учебного материала	5	1
	1.Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. 2. Современный интерьер торгового зала, требования к нему. 3. Характеристика буфетов при ресторане(основного, кофейного). 4. Бариста. 5. Оборудование залов. Подготовка к обслуживанию потребителей Современные требования к мебели, способы расстановки мебели.		2
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий, работа над материалом дополнительной литературы, конспектом лекций, выполнение индивидуальных заданий, выполнение упражнений, подготовка рефератов и творческих работ по темам: 1.Изучение ГОСТ Р50762 «Услуги общественного питания. Классификация ПОП»		
Тема3. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.	Содержание учебного материала	7	
	1.Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде. Виды и назначение фарфоровой посуды. 2. Виды и назначение металлической посуды 3. Столовые приборы. 4.Столовое бельё: виды, назначение.		

	Практические занятия.	2	
	1. Составление сравнительной таблицы « характеристики фарфоровой посуды» 2. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток. 3. Составление сравнительной таблицы « характеристики металлической посуды»		
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий, работа над материалом дополнительной литературы, конспектом лекций, выполнение индивидуальных заданий, выполнение упражнений, подготовка рефератов и творческих работ по темам: 1.Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе, бара, в соответствии с нормами оснащения. 2. Составление рефератов, фотоальбомов по теме «История появления и характеристика столовой посуды, приборов, белья».		
Тема 4.Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	4	1
	1.Основные элементы обслуживания в ресторанах. Общие правила сервировки стола. 2. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила этикета и нормы поведения за столом.	2	
	Практические занятия. 1. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, ужина, по меню заказных блюд 2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	2	

	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений 1.Подготовка презентаций: «Банкетная сервировка стола», «Посуда и белье при сервировке»; 2. Конспектирование: - правила этикета и нормы поведения за столом, - рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам, - расчет с потребителями		
Тема5. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала 1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню. 2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. 3.Карта вин. 4. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	6	
	Практические занятия. 1. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания 2. Изучение винной карты	2	
	Самостоятельная работа Изучение рекомендаций напитков к закускам и блюдам. Оформление меню и карты вин в ресторанах и барах различных классов; Оформление коктейльной карты Анализ меню предприятия. Оформление меню, карты вин в соответствии со стилем и тематикой предприятия. (по заданию преподавателя). Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. (по заданию преподавателя).		
Тема 6.Банкеты и приемы.	Содержание учебного материала	8	1

	1.Банкеты и приемы: определение, классификация. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета		
	2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета. 3. Дипломатический прием, особенности организации, виды		
	4.Банкет-фуршет. Смешанный банкет коктейль-фуршет , 5. Банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения 6.Банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения		
	Практические занятия. 1. Составление схемы обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами 2. Составление схемы расстановки посуды для банкета – фуршета.	2	
Тема 7. Особенности подачи закусок, блюд, напитков	Содержание учебного материала	4	
	1. Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок		
	2. Подача супов		
	3. Подача вторых блюд		
	4. Подача сладких блюд		
	Самостоятельная работа 1. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. 2.Изучение состояния потребительского рынка. 3.Изучение прогрессивных технологий обслуживания 4.Составление отчета по материалам экскурсии 5.Определение площади залов, необходимого количества мебели, расстановка мебели и столов в торговом зале, подбор внутреннего убранства, униформы официантов. 6. Разработка тематического стола по одному из видов неофициального банкета.		
	Контрольная работа по разделу Общая характеристика процессов обслуживания	1	

Раздел 2. Специальные виды обслуживания		18	
	Содержание учебного материала	8	
	1. Обслуживание по типу шведского стола. 2. Банкет по типу буфет 3. Кейтеринг как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров и др.		
Тема 2.1. Специальные формы услуг	4. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта, 5. Услуги по организации питания пассажиров в аэропорту, авиапассажиров и на водном транспорте. 6. Услуги по организации питания пассажиров в местах массового отдыха.		1
	7. Особенности обслуживания тематических мероприятий. Обслуживание новогоднего вечера. 8. Особенности обслуживания свадеб		
	Самостоятельная работа 1. Подготовка сообщений по теме: «Услуги по доставке кулинарной продукции в офисы, на дом», «Характеристика современных видов услуг»;		
	Содержание учебного материала		2
	1. Характеристика и виды социально-ориентированных предприятий 2. Организация питания в учебных заведениях. Организация питания в высших и средних учебных заведениях 3. Обслуживание учащихся профессионально-технических училищ 4. Организация питания по месту работы	4	
Тема 2. Организация обслуживания социально-ориентированных предприятий питания.	Содержание учебного материала	4	1
	Организация обслуживания гостей на высшем уровне. 1. Транширование: понятие, назначение, ассортимент блюд. Фламбирование. понятие, назначение, ассортимент блюд 2. Подача сыра с помощью сырной тарелки. 3. Предложение коктейлей-дигестивов 4. Приготовление фондю.		

Тема 3. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP обслуживание)	Самостоятельная работа 3. Подготовка реферата по теме «Обслуживания пассажиров в пути следования железнодорожного, водного и воздушного транспорта» 4. Изучение рекомендаций подачи ликероводочных изделий и прохладительных напитков при обслуживании гостей на высшем уровне. 5. Подготовка реферата по теме «Факторы, влияющие на условия труда на ПОП» 6. Подготовка сообщений и рефератов по теме «Организация обслуживания потребителей по месту учебы и работы»		
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего :	58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Организация обслуживания».

Оборудование учебного кабинета:

- мультимедийный проектор;
- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- комплект учебно – методической документации

3.2 Информационное обеспечение обучения

НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

1. ГОСТ Р 50647 «Общественное питание. Термины и определения».
2. ГОСТ Р 50762 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 28-1 «Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу».
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.
А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко.-М: ИКТЦ «Лада», К: «Арий», 2017

УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В.Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 432 с.
2. Л.А.Панова Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. - 2-е изд.-М.: «Дашков и К^о», 2017

Дополнительная

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2017. - 208 с.
2. Ехина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / М.А. Ехина. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 208 с.

3. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 320 с.

4. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 304 с.

5. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 352 с.

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ

- 1.«Питание и общество»
- 2.«Хлебосол»
- 3.«Вопросы питания»
- 4.«Общепит. Бизнес и искусство»
- 5.«Ресторатор»

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- АРМ мастер-технолог
- АРМ мастер разработки и расчета ТТК

INTERNET РЕСУРСЫ

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http\\: www.edu.ru/db/portal/sites/portal page.html](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html)
2. Федеральный портал «Российское образование [www. edu. ru](http://www.edu.ru)
3. Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании» [http\\: www. ict. edu. ru](http://www.ict.edu.ru)

ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА

- 1.Персональный компьютер
- 2.Демонстрационный комплекс группового пользования на базе мультимедийного проектора (мультимедийный проектор, ПК , экран, документ-камера, видеомаягнитофон, , монтажный комплект)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания	Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете.
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы, средства обслуживания;	Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете.
- виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;	Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете.
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;	Оценка результатов расчетов при выполнении практических занятий Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете.
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете.
- порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.	Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на

	дифференцированном зачете.
ЗНАТЬ: организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тематический план учебной дисциплины «Организация обслуживания на ПОП»

Наименование тем и разделов	Кол час	№ п/п
Раздел 1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	28	
Тема 1. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.	4	
1. Основные понятия, правила и нормы. Функции ПОП		1
2. Классификация ПОП		2
3. Типизация ПОП		3
4. Методы и формы обслуживания.		4
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	4	
1. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.		5
2. Современный интерьер торгового зала, требования к нему.		6
3. Характеристика буфетов при ресторане(основного, кофейного). Бариста		7
4. Оборудование залов. Подготовка к обслуживанию потребителей Современные требования к мебели, способы расстановки мебели		8
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.	8	
1. Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде.		9
2. Виды и назначение фарфоровой посуды.		10
3. Виды и назначение металлической посуды		11
4. <i>Практические занятия.</i> Составление сравнительной таблицы « характеристики посуды»		12
5. Столовые приборы.		13
6. <i>Практические занятия.</i> Отработка приёмов получения и подготовки столовой посуды, приборов. Составление акта на бой, лом, утраты посуды и приборов.		14
7. Столовое бельё: виды, назначение.		15
8. <i>Практические занятия.</i> Тренинг по отработке приемов складывания салфеток		16
Тема 4. Организация процесса обслуживания в зале	4	

1.Основные элементы обслуживания в ресторанах. Общие правила сервировки стола.		17
2. <i>Практические занятия.</i> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, по меню заказных блюд .		18
3. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила этикета и нормы поведения за столом.		19
4. <i>Практические занятия.</i> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.		20
Тема5. Информационное обеспечение процесса обслуживания	4	
1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.		21
2. <i>Практические занятия.</i> Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		22
3. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		23
4. <i>Практические занятия.</i> Изучение винной карты		24
Тема 6.Банкеты и приемы.	6	
1.Банкеты и приемы: определение, классификация. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета		25
2. <i>Практические занятия.</i> Составление схемы обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами		26
3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета. Дипломатический прием, особенности организации, виды		27
4. Банкет-фуршет. Смешанный банкет коктейль-фуршет, банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения		28
5. Банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения.		29
6. <i>Практические занятия.</i> Составление схемы расстановки посуды для банкета – фуршета.		30

Наименование тем и разделов	Кол час	№ п/п
Раздел 2. Специальные виды обслуживания	18	
Тема 1.Специальные формы услуг	8	31
1.Обслуживание по типу шведского стола.		32
2. Банкет по типу буфет		33
3. Кейтеринг как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров и др.		34
4. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта,		35
5. Услуги по организации питания пассажиров в аэропорту, авиапассажиров и на водном транспорте.		36
6. Услуги по организации питания пассажиров в местах массового отдыха.		37
7.Особенности обслуживания тематических мероприятий. Обслуживание новогоднего вечера; свадеб и т.п.		38
8. Способы подачи блюд (общеевропейский способ, русский способ)		39
9. Английский способ подачи блюд.		40
10. Французский способ подачи блюд.		41
Тема 2. Подача оригинальных блюд	4	
1.Транширование: понятие, назначение, ассортимент блюд. Фламбирование. понятие, назначение, ассортимент блюд		42
2. Подача сыра с помощью сырной тарелки.		43
3. Предложение коктейлей-дигестивов		44
4. Приготовление фондю.		45
Тема 3. Организация обслуживания социально-ориентированных предприятий питания.	4	
1. Характеристика и виды социально-ориентированных предприятий		46
2. Организация питания в учебных заведениях. Организация питания в высших и средних учебных заведениях		47
Контрольная работа по теме «Организация обслуживания на ПОП»	2	48

