

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СРСК

\_\_\_\_\_ А.Д. Шаповалов

«1» сентября 2017 г.

**Программа учебной дисциплины**  
**«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г. Светлоград, 2017 г.

Программа учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна,  
преподаватель высшей категории \_\_\_\_\_

Рекомендовано Методическим советом Государственного бюджетного профессионального общеобразовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол №11 от «29» июня 2017 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

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

- применять действующее законодательство и нормативную базу по вопросам профессиональной деятельности;
- составлять меню суточных рационов питания различных категорий потребителей, меню банкетное и других видов обслуживания;
- контролировать соблюдение норм закладки сырья, последовательность операций технологического процесса;
- производить необходимые технологические расчеты;
- производить расчет посуды, приборов, белья для банкетов;
- подавать разнообразные закуски, блюда и напитки;
- подготавливать вина к подаче;
- разрабатывать новые виды продукции, нормативную и технологическую документацию на неё;
- обеспечивать оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей;
- обслуживать иностранных туристов;
- внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания;
- руководить трудовым коллективом, принимать рациональные управленческие решения;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.

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

- основные понятия и термины;
- обслуживание: цели, задачи дисциплины, правила, нормы, перспективы развития;
- услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, требования, характеристика;
- методы и формы обслуживания, классификация, отличительные особенности;
- торговые помещения, мебель, интерьер, столовая посуда, приборы, бельё;
- материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания;
- этапы организации обслуживания потребителей в ресторане (подготовительный, основной и завершающий этапы обслуживания);
- последовательность подачи блюд, горячих и холодных напитков;
- обслуживание приемов и банкетов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- услуги по организации обслуживания иностранных туристов;
- организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания;
- организация труда обслуживающего персонала;
- продвижение ресторанных услуг;
- потребительский спрос и реклама;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 72 часа;  
самостоятельной работы обучающихся 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>72</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>36</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) ( <i>не предусмотрено</i> )	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) ( <i>не предусмотрено</i> )	-
<b>Рефераты (по выбору):</b>	<i>6</i>
1. <i>Из истории общественного питания в России</i>	
2. <i>Описание приемов пищи в литературе 19-20 вв.</i>	
3. <i>Традиции питания казаков и народов Северного Кавказа.</i>	
4. <i>Использование приема фламбирования блюд в ресторане.</i>	
5. <i>Приготовление блюд методом фондю.</i>	
6. <i>Из истории посуды и приборов.</i>	
<b>Итоговая аттестация в форме</b>	<i>зачёта</i>

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

### Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (не предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Характеристика предприятий общественного питания.</b>			
<b>Тема 1.1. Основные понятия, термины, определения, цели, задачи, нормы и перспективы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Организационно-правовые формы предприятия общественного питания, классификация, типы, требования, характеристика. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, требования, характеристика.	2	2
	2. Особенности обслуживания потребителей с учетом места расположения и обслуживаемого контингента. Организация обслуживания в социально – ориентированных предприятиях питания.	2	2
	3. Обслуживание потребителей в буфетах, барах.	2	2
	4. Методы и формы обслуживания: классификация, отличительные особенности. Материально - техническое и информационное обеспечение обслуживания.	2	2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Сбор и систематизация материала о социальных предприятиях в нашем районе.	4	
	2. Сбор и оформление документации для проведения игры «Я открываю свое дело».	2	
	<b>Контрольные работы (не предусмотрено)</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1. Заполнить таблицы: «Классификация предприятий общественного питания», «Работа с ГОСТ Р» по индивидуальным заданиям.	2	
	2. Подготовка материала, оформление и защита презентации по индивидуальным заданиям.	2	
	3. Изучение прав и обязанностей работников управленческого аппарата	2	
<b>Тема 1.2. Этапы организации обслуживания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	1. Характеристика торговых помещений, мебель, интерьер. Подготовка торговых помещений к обслуживанию, правила получения и подготовки столового белья, посуды, приборов к	2	2

	обслуживанию.		
2.	Столовая посуда, приборы, бельё: классификация, характеристика.	2	2
3.	Организация труда обслуживающего персонала, характеристика обслуживающего персонала ресторана. Этапы обслуживания потребителей в зале ресторана.	2	2
4.	Правила сервировки столов.	2	2
5.	Меню и прејскуранты. Последовательность записи блюд в меню, виды меню, его оформление.	4	2
6.	Последовательность и правила подачи блюд, холодных и горячих напитков.	4	2
7.	Правила поведения за столом, столовый этикет.	2	2
8.	Специальные формы организации питания: обслуживание по типу «шведского стола», «сырной тарелки», «сырной тележки».	2	2
10.	Обслуживание в номерах гостиниц, участников конференций, совещаний. Продвижение ресторанных услуг. Потребительский спрос и реклама.	2	2
<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>	
1.	Особенности обслуживания потребителей на ПОП различных типов.	2	
2.	Отработка техники приема заказов, разбор различных ситуаций.	2	
3.	Обслуживание посетителей в ресторане.	2	
4.	Сервировка стола подбор посуды приборов, расчет посуды по нормам по индивидуальным заданиям.	4	
5.	Подготовка вина к подаче, правила подбора вина к кулинарной продукции.	2	
6.	Конфликты и способы их решения.	2	
<b>Контрольные работы (не предусмотрено)</b>		-	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>6</b>	
1.	Подготовка материала, оформление и защита презентации по индивидуальным заданиям.	2	
2.	Составление меню, расчет необходимой посуды по индивидуальным заданиям.	4	
3.	Предотвращение и разбор конфликтных ситуаций при проведении игры «Я открываю свое дело»	2	
<b>Раздел 2. Обслуживание банкетов и приемов.</b>			
<b>Тема 2.1. Назначение и виды банкетов.</b>		<b>4</b>	
1.	Классификация, характеристика банкетов. Особенности организации и проведения банкета. Организация работы пивных и винных баров.	2	2
2.	Подготовка и порядок составления документации для проведения банкетов.	2	2

	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрено)	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1. Составить меню для банкета по индивидуальным заданиям.	2	
	2. Произвести необходимые расчеты для проведения банкета.	4	
	3. Выполнить фрагменты сервировки столов по индивидуальным заданиям.	2	
	4. Работа с каталогами посуды, приборов, белья.	2	
	<b>Контрольные работы</b> (не предусмотрено)	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	
	1. Изучение материала обслуживания тематических мероприятий (Новый Год, свадьба, День Победы, 8 Марта, Масленица, Осенний бал, День охотника, День рыбака).	2	
	2. Составление меню для тематических мероприятий, подбор посуды, основные расчеты.	2	
	3. Нарисовать фрагменты сервировки столов по индивидуальным заданиям.	2	
	4. Заполнить таблицы «Сравнительная характеристика посуды, приборов используемых в предприятиях общественного питания» по индивидуальным заданиям.	2	
<b>Раздел 3. Обслуживание иностранных туристов</b>			
<b>Тема 3.1 Обслуживание иностранных туристов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Виды иностранного туризма. Организация питания иностранных туристов.	2	2
	2. Особенности питания туристов отдельных стран.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрено)	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Составление меню для иностранных туристов по индивидуальным заданиям.	2	
	2. Документальное оформление иностранных групповых и индивидуальных туристов	4	
	<b>Контрольные работы</b> (не предусмотрено)	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>10</b>	
	1. Изучить порядок расчета обслуживания туристов в ресторане.	2	
	2. Из истории туристического бизнеса.	4	
	3. Сбор материала и подготовка презентации по теме: «Туристическое обслуживание в России и за рубежом».	4	
	<b>Примерная тематика курсовой работы (проекта)</b> (не предусмотрено)	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)</b> (не предусмотрено)	-	
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета, «Технологии продукции общественного питания и лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

##### ***«Технологии продукции общественного питания»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект инструментов, муляжей;
- комплект сборников рецептур, бланков технологической документации;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы продуктов;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- учебная литература;
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М, ПрофОбрИздат 2012 г.
2. Кучер Л. Организация обслуживания на ПОП. -М.: ИЦ «Академия», 2014 (<http://www.studfiles.ru/preview/4237576/>)

### **Дополнительные источники:**

1. В.И. Богушева Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров, 5-е изд. переработанное и дополненное под общей редакцией А.П. Печенюк Ростов-на-Дону 2013 г.
2. В.И.Богушева “Организация обслуживания, посетителей ресторанов и баров” 5-е издание, под редакцией А.П. Печенюк. Ростов на Дону, Феникс,2013 г.
3. Г.М.Зайко ”Организация производства и обслуживания на ПОП”, М, Ростов на Дону Март, 2012 г.
4. ГОСТ Р 50764-95” Услуги общественного питания ,общие требования”. г.Москва.
5. ГОСТ Р 50935-96 “Общественное Питание Требование к обслуживающему персоналу”. Г. Москва.
6. ГОСТ Р50647 “Общественное питание, термины и определения”.г Москва.
7. ГОСТ Р50762-95 “Общественное питание ,Классификация предприятия.г.Москва.
8. ГОСТ Р50763-95 “Общественное питание ,Кулинарная продукция реализуемая населению общие технические условия”.г.Москва.
9. Журналы; “Питание и Общество ,“Гастрономъ”.
10. Л.В.Труханович, Д.Л.Щур Рестораны , закусочные , кафе, бары, Должностные инструкции, М, Финиресс, 2008г.
11. М.А.Стельмахович “Деловая культура для официантов-барменов”, Ростов на Дону, Феникс, 2009г.
12. М.И. Белошанка Технология ресторанного обслуживания, 3-е изд. М, «Академия», 2009 г.
13. М.И.Белошанка” Технология ресторанного обслуживания” М. Академия, 2009г.
14. Н.Б. Ахрпоткова Справочник официанта, бармена, 2-е изд., М, «Академия», 2009 г.
15. Н.Б.Арханоткова “Справочник официанта, бармена”, М.Академия, 2009г.
16. Общепит: от киоска до ресторана. Правила и нормативы. М, Бюро печати, 2010 г.
17. Справочник руководителя ПОП Минторг России, Лёгкая промышленность и бытовое обслуживание 2010г.

### **Интернет-ресурсы:**

- <http://www.twirpx.com/files/>,
- <http://flysat.com/>,
- <http://www.klyaksa.net/>,
- <http://stavschool.ru/>,
- <http://citforum.ru/>

#### 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
применять действующие законодательство и нормативную базу по вопросам профессиональной деятельности;	Наблюдение за деятельностью обучающихся
составлять меню суточных рационов питания различных категорий потребителей, меню банкетное и других видов обслуживания;	Тестирование
контролировать соблюдение норм закладки сырья, последовательность операций технологического процесса;	Оценка результатов деятельности
производить необходимые технологические расчеты;	Тестирование
производить расчет посуды, приборов, белья для банкетов;	Защита профессиональных задач с использованием презентации
подавать разнообразные закуски, блюда и напитки;	Защита выполненных индивидуальных заданий
подготавливать вина к подаче;	Наблюдение за деятельностью обучающихся
разрабатывать новые виды продукции, нормативную и технологическую документацию на неё;	Тестирование
обеспечивать оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей;	Защита профессиональных задач с использованием презентации
обслуживать иностранных туристов;	Рейтинговый контроль выполненных работ
внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания;	Защита презентаций
руководить трудовым коллективом, принимать рациональные	Экспертное наблюдение и оценка практических заданий

управленческие решения;	
предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;	Рейтинговый контроль выполненных работ
разрабатывать и осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.	Экспертное наблюдение и оценка практических заданий
основные понятия и термины;	Тестирование
обслуживание: цели, задачи дисциплины, правила, нормы, перспективы развития;	Тестирование
услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, требования, характеристика; методы и формы обслуживания, классификация, отличительные особенности;	Тестирование
торговые помещения, мебель, интерьер, столовая посуда, приборы, бельё;	Защита презентаций
материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания;	Тестирование
этапы организации обслуживания потребителей в ресторане (подготовительный, основной и завершающий этапы обслуживания);	Наблюдение за деятельностью обучаемых Тестирование Защита выполненных индивидуальных заданий
последовательность подачи блюд, горячих и холодных напитков;	Защита выполненных индивидуальных заданий
обслуживание приемов и банкетов;	Наблюдение за деятельностью обучаемых Защита презентаций
специальные виды услуг и формы обслуживания;	Наблюдение за деятельностью обучаемых
услуги по организации обслуживания иностранных туристов;	Наблюдение за деятельностью обучаемых Защита презентаций
организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания;	Наблюдение за деятельностью обучаемых Защита презентаций
организация труда обслуживающего персонала;	Защита выполненных индивидуальных заданий

продвижение ресторанных услуг;	Защита <span style="float: right;">выполненных</span> индивидуальных заданий
потребительский спрос и реклама	Тестирование