

**Аннотация к программе
учебной дисциплины
ОП. 16 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
Преподаватель Ревенко Е.М.**

СОГЛАСОВАНА ООП:

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «КЕКС» _____ Захаревич А.С. – бренд – шеф
ООО «ИМПЕРИЯ» _____ Высоцкий А.С. – директор
ООО «ЯМС-ХЛЕБ» _____ Ефимова Е.Г – директор.

Дата согласования «12» мая 2026г

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу «Общепрофессиональные дисциплины»

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения.

Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчет с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;

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

виды, типы и классы организаций общественного питания;

- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов
- обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток

В ходе реализации программы формируются общие компетенции:

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно – нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 34 часов, в том числе:

- Обязательной аудиторией учебной нагрузки обучающихся 34 часов
 - Практические занятия 14 ч
 - Теории 20 ч
- Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения организаций питания

Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.

Тема 2. Столовая посуда, приборы, столовое белье.

Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды. Характеристика столовых приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила работы с подносом.

Тема 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Этапы организации обслуживания. Организация процесса обслуживания в зале. Правила подачи кулинарной продукции, напитков

Средства информации. Назначение и принципы составления меню.

Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского.

Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Общие правила сервировки стола. Правила подачи продукции сервис-бара.

Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.

Обслуживание в гостиницах.

Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю

Кейтеринг: понятие, виды.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- Посадочные места п количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

- Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- Мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- Локальная сеть с выходом в Интернет,
- Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- Программное обеспечение,

Обязательные печатные издания:

- Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
- Федеральный закон от 30.03.99 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 21.12.2010г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.:Стандартинформ.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.