

Министерство образования и молодёжной политики Камчатского края  
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение  
«Камчатский политехнический техникум»  
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.12 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Петропавловск - Камчатский - 2018

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Составитель-разработчик: Шостак И.Н., методист

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией  
технологических  
дисциплин  
от «24» мая 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом  
протокол № 7  
от «25» мая 2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

## 1.1 Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» может быть использована в части освоения основного вида профессиональной деятельности, а также при подготовке или переподготовке персонала для предприятий общественного питания.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в профессиональную часть циклов основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- формы и методы обслуживания потребителей;
- виды и характеристику торговых помещений;
- столовую посуду и столовое бельё;
- правила сервировки стола и подачу блюд и напитков;
- услуги по обслуживанию потребителей и организацию досуга;
- организацию труда обслуживающего персонала.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять различные виды сервировки и оформления столов;
- составлять и оформлять различные виды меню, прейскурант, карту вин;
- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья для проведения различных видов банкетов;
- оказывать услуги по организации досуга;
- обслуживать различный контингент потребителей с соблюдением условий обслуживания.

В процессе обучения курса необходимо способствовать формированию у студентов интереса к профессии, сознательного отношения к своим функциям будущего специалиста, элементарной грамотности в вопросах передового и зарубежного опыта по организации обслуживания.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной нагрузки – 84 часа в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 28 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы представлены в таблице ниже

Таблица – Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
теоретические занятия	22
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
создание презентаций	16
работа с профессиональной документацией	6
подготовка реферата	4
Итоговая аттестация в форме теста	

Тематическое планирование

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Нормативная база услуг. Виды и формы обслуживания. Потребительский рынок.

Тема 2.1 Классификация и характеристика услуг

Раздел 3. Особенности обслуживания потребителей

Тема 3.1 Классификация и виды услуг предприятий общественного питания

Тема 3.2 Виды и характеристика помещений в предприятиях общественного питания

Раздел 4. Столовая посуда. Виды, назначения. Нормы оснащённости предприятий общественного питания

Тема 4.1 Характеристика посуды

Тема 4.2 Столовые приборы и столовое бельё. Виды, их характеристика. Нормы оснащения предприятий питания

Тема 4.3 Столовое бельё

Раздел 5. Характеристика средств информации

Тема 5.1 Средства информации. Правила оформления

Раздел 6. Обслуживание потребителей

Тема 6.1 Сервировка и оформление столов

Тема 6.2 Основные элементы обслуживания

Тема 6.3 Основные способы подачи блюд

Раздел 7. Обслуживание приёмов и банкеты приёмы и банкеты

Тема 7.1 Характеристика банкетов

Тема 7.2 Банкет «Фуршет», банкет «Коктейль». Отличительные особенности в организации и обслуживании

Раздел 8. Организация работы баров

Тема 8.1 Организация работы бара. Классификация баров. Новые технологии и формы обслуживания

Раздел 9. Организация социального питания

Тема 9.1 Обслуживание потребителей на производственных предприятиях, социально-незащищённых групп

Тема 9.2 Обслуживание учащихся, студентов, школьников

Раздел 10. Обслуживающий персонал. Реклама

Тема 10.1 Организация труда обслуживающего персонала. Виды рекламы

