



*Обособленное структурное подразделение  
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»  
федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
"Астраханский государственный технический университет"  
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015*

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной дисциплины  
ОП.11 Организация обслуживания**

**для специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной программы Организация обслуживания для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчик:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель  (занимаемая должность)	<b>З.Г. Ахмедова</b>  (инициалы, фамилия)
--	---	---

**Эксперты от работодателя:**

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<b>Е.В.Иванча</b>
-----------------------------	-------------	-------------------

ООО «Наша кухня»	главный технолог	<b>Р.А.Путилов</b>
------------------	------------------	--------------------

ИП Устинов (место работы)	старший технолог (занимаемая должность)	<b>В.А.Чекушин</b> (инициалы, фамилия)
------------------------------	--	---

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства \_\_\_\_\_ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ /А.Ю. Кузьмин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>2 Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>3 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>16</b>
<b>4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Организация обслуживания»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

**Цель изучения дисциплины:** освоение теоретических знаний в области организации обслуживания, приобретение умений и навыков в организации обслуживания и применение этих знаний при разработке меню предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

Основные **задачи** курса:

- освоение обучающимися основных понятий, связанных с организацией обслуживания;
- получение обучающимися знаний о сущности методов обслуживания для различных категорий потребителей,
- освоение обучающимися специализированных форм обслуживания гостей; виды и методы подачи блюд, вин и напитков для различных категорий потребителей;
- выработка практических навыков по составлению и заполнению различных видов меню для различных предприятий общественного питания; организации и проверки подготовки зала к приему гостей;

Рабочая программа учебной дисциплины Организации обслуживания направлена на освоение умений и знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций (ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба) и общих компетенций (ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- заполнять нормативную документация;
- выбирать различные виды и методы обслуживания для различных категорий потребителей;
- выбирать различные методы сервировки, подготовки столового белья к приемам гостей;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:  
виды, характеристику посуды, приборов, столового белья;  
этапы, виды и методы обслуживания;  
виды и методы подачи блюд, вин, напитков для различных категорий потребителей;  
составление и заполнение различных видов меню для различных предприятий общественного питания  
правила оформления актов на бой и лом посуды, журнала учета посуды, счетов, реестров, книги заказов;  
виды основных и вспомогательных торговых помещений;  
организация труда работников торговой группы.

#### **1.4 Запланированное количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов в т.ч.:  
практических занятий-10 часов;  
контрольных работ-2 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;  
консультации-2 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
в том числе:	
практические занятия	10
контрольная работа	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>14</b>
в том числе:	
учебно-исследовательская работа; составление и подготовка рефератов и докладов.	12
<b>Консультации</b>	2
<i>Аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	1

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий, самостоятельной работы обучающихся, курсовой работы (проекта)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.Классификация услуг общественного питания.</b>		<b>3</b>	
	Классификация услуг общественного питания, требования к ним. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий. Услуги по реализации кулинарной продукции. Информационно-консультативные услуги. Услуги по организации потребления продукции и обслуживания. Культура обслуживания.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Учебно-исследовательская работа «Организация процесса обслуживания на предприятии (ресторан, бар, кафе, закусочные)» (по выбору). Глава 1. Услуги общественного питания (по выбранному типу предприятия).	1	
<b>Тема 2.Методы и формы обслуживания.</b>		<b>3</b>	
	Характеристика методов и форм обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания (кейтеринг, мерчандайзинг). Тематические виды обслуживания. Методы обслуживания потребителей, форма обслуживания потребителей, самообслуживание, обслуживание официантами, частичное самообслуживание, самообслуживание с оплатой после приема пищи, самообслуживание по системе саморасчета, самообслуживание с непосредственным расчетом, самообслуживание с предварительным расчетом	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Учебно-исследовательская работа «Организация процесса обслуживания на предприятиях (ресторан, бар, кафе, закусочные)»(по выбору). Глава 2. Характеристика методов и форм обслуживания (по выбранному типу предприятия).	1	
<b>Тема 3. Характеристика торговых помещений</b>		<b>4</b>	

1	2	3	4
	<p>Виды основных и вспомогательных торговых помещений, интерьеры и оборудование торгового и банкетного залов, их характеристика. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Характеристика помещений: вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, залы, площадка для эстрады и танцев. Принципы размещения и композиционные решения эстрады, места для танцев и барной стойки.</p>	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Расчет оборудования торговых и банкетных залов ресторанов, кафе, баров.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Учебно-исследовательская работа «Организация процесса обслуживания на предприятии (ресторан, бар, кафе, закусочные)» (по выбору).  Глава 3. Характеристика основных торговых помещений, нормы площади на одно место (по выбранному типу предприятия).  Глава 4. Схема размещения и композиционного решения эстрады, места для танцев и барной стойки с указанием мебели (по выбранному типу предприятия).</p>	2	
<b>Тема 4. Столовая посуда, приборы, столовое белье.</b>		<b>6</b>	
	<p>Виды, назначение, классификация и характеристика посуды для сервировки стола. Посуда: столовая, фарфоровая, керамическая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, и пластмассовая. Требования, предъявляемые к посуде. Нормы оснащения предприятий питания посудой. Правила хранения и учета  Приборы для специй и приправ. Виды мерной посуды.</p>	2	2
	<p>Виды и характеристика столовых приборов и столового белья: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Характеристика мольтона, наперона. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.</p>	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Составление акта на бой, лом и утрату столовой посуды.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	



1	2	3	4
	<p>Учебно-исследовательская работа «Организация процесса обслуживания на предприятии (ресторан, бар, кафе, закусочные) по выбору».</p> <p>Глава 5. Характеристика столовой посуды для сервировки стола на банкет свадьба на 100 человек, (по выбранному типу предприятия). Рассчитать количество посуды согласно выбранному типу предприятия.</p> <p>Глава 6. Характеристика столовых приборов для сервировки стола на банкет свадьба на 100 человек. Рассчитать количество приборов согласно выбранному типу предприятия.</p> <p>Глава 7. Характеристика столового белья для сервировки стола на банкет свадьба на 100 человек. Рассчитать количество официантов, салфеток, рушников, скатертей согласно выбранному типу предприятия.</p>		
	<b>Контрольная работа</b>	2	2
<b>Тема 5. Информационное обеспечение предприятий общественного питания.</b>		4	
	<p>Средства информации: основные и наружные. Принципы составления меню, виды меню, оформление меню. Основные аспекты, учитываемые при составлении меню: ассортиментный минимум блюд; особенности обслуживаемого контингента; мощность предприятия; наличие сырья и продуктов; сезонность; время обслуживания. Последовательность расположения блюд в меню.</p> <p>Карта вин и коктейлей: определение, виды, порядок расположения винно-водочных изделий. Оформление и карты вин и коктейлей. Основные аспекты, учитываемые при составлении карты вин и коктейлей : особенности предприятия (национальная кухня, европейская, ассортимент табачных и кондитерских изделий).</p>	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие №3.</b> Составление меню со свободным выбором блюд в ресторане 1 категории с европейской кухней. Оформление меню и карты вин.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Учебно-исследовательская работа «Организация процесса обслуживания на предприятии (ресторан, бар, кафе, закусочные)»(по выбору).</p> <p>Глава 8. Составление меню с европейской, русской кухней (по выбору) на банкет юбилей на 50 человек, (по выбранному типу предприятия). Рассчитать количество столовой посуды согласно выбранному меню и типу предприятия.</p>	1	

1	2	3	4
	Глава 9. Составление карты вин и коктейлей в ресторанах высшей и первой категорий (по выбору).		
<b>Тема 6. Подготовка к обслуживанию потребителей.</b>		4	
	Этапы обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели, Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья. Правила сервировки столов. Подготовка персонала к обслуживанию. Личная подготовка официанта-бармена к обслуживанию	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	<b>Практическое занятие №4.</b> Освоение приемов сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Складывание различных видов салфеток.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Учебно-исследовательская работа «Организация процесса обслуживания на предприятии (ресторан, бар, кафе, закусочные)»(по выбору). Глава 10.Составление основных приемов расстановки столов в зале для банкета День Победы (по выбранному типу предприятия). Глава 11.Составление схемы сервировки стола при подаче блюд для обеда, ужина, завтрака(по выбору).	1	
<b>Тема 7. Обслуживание потребителей в ресторанах</b>		4	
	Встреча и размещение посетителей: прием и оформление заказов, формы расчета с потребителями, основные виды подачи блюд (французский, английский, русский, европейский). Способы и последовательность подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых блюд, сладких блюд и фруктов, горячих и холодных напитков. Температура подачи блюд, посуда для подачи блюд, приборы для подачи блюд. Основные виды подачи блюд: подача блюд в обнос (французский способ), подача блюд с помощью подсобного стола (английский способ), русский метод подачи (в стол), европейский метод. Правила этикета и нормы поведения за столом, Основные правила поведения за столом. Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам. Заключительный этап обслуживания потребителей – расчет. Формы расчета: наличный, расчет по кредитным картам, безналичный расчет, механизированная форма расчета. Виды	2	2

1	2	3	4
	бланков счетов, реестров Уборка столов и замена использованной посуды.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Расчет с потребителями. Составление счета, реестра, оформление бланков.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Учебно-исследовательская работа «Организация процесса обслуживания на предприятии (ресторан, бар, кафе, закусочные)»(по выбору). Глава 12.Составление схемы размещения гостей в зале на банкет для праздника 8 марта, (по выбранному типу предприятия). Глава 13.Составление бланка счетов на оформление заказа по меню со свободным выбором блюд (по выбранному типу предприятия).	1	
<b>Тема 8. Банкеты и приемы.</b>		3	
	Банкеты и приемы, организация обслуживания, определение и характеристика. Классификация типов банкетов и приемов: банкет за столом с полным обслуживанием официантами, банкет за столом с частичным обслуживанием официантами, банкет-фуршет, банкет-коктейль. Виды приемов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Формы расстановки и варианты сервировки банкетных столов. Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы: определение и характеристика обслуживания. Банкет фуршет-кофе: понятие, назначение, организация обслуживания.. Комбинированный банкет: понятие, назначение, организация обслуживания. Банкет-чай: особенности обслуживания. Банкет вне ресторана по системе кейтеринг. Виды кейтеринга, виды выездного ресторанного обслуживания. Организация обслуживания в режиме системы CDIO(планируем,разрабатываем,реализуем ,контролируем).	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Учебно-исследовательская работа «Организация процесса обслуживания на предприятии (ресторан, бар, кафе, закусочные)» (по выбору). Глава 14. Оформлениезаказов на обслуживание торжеств (по выбранному типу предприятия). Глава 15.Составление таблицы классификации типов банкетов (по выбранному типу предприятия).	1	
<b>Тема 9.Специальные формы</b>		3	

1	2	3	4
<b>организации обслуживания.</b>			
	<p>Обслуживание по типу шведского стола: цель, форма обслуживания, особые требования к торговым залам. Обслуживание участников конференций, фестивалей, совещаний. Виды питания. Время посещения, стоимость дневного рациона, порядок расчета, виды меню, численность обслуживающего персонала. Обслуживание в гостиницах: виды меню, порядок обслуживания в поэтажных буфетах (барах), обслуживание в номерах. Обслуживание на железнодорожном транспорте: на вокзалах, станциях, перронах, в поездах. Характеристика вагона - ресторана: оборудование, инвентарь, столовая посуда и белье, количество членов рейсовой бригады. Обслуживание в аэропорту и на борту самолета при аэровокзалах и гостиницах аэропортов. Бортовое питание: заявка, заказ требования, комплектация. Обслуживание автопассажиров и на водном транспорте.</p> <p>Обслуживание в местах массового отдыха. Стационарные и сезонные сети кафе, ресторанов, закусочных. Предприятия самообслуживания (пирожковые, пельменные, сосисочные, блинные и др.) Мелкорозничная сеть (киоски, палатки по продаже пирожков, булочек, бутербродов, напитков, кондитерских изделий)</p> <p>Формы ускоренного обслуживания по типу шведского стола: организация, форма обслуживания. Формы быстрого обслуживания: зал – экспресс, экспресс- столы. Бизнес – ланч: определение, режим работы, минимальный перечень блюд меню, стоимость. Воскресный бранч: определение, обслуживание, стоимость бранча. Тематические мероприятия: тема, меню, сервировка стола, обслуживание посетителей, программа музыкального выступления, расстановка мебели.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Учебно-исследовательская работа «Организация процесса обслуживания на предприятии (ресторан, бар, кафе, закусочные)» (по выбору).</p> <p>Глава 16. Составление меню для банкета тематического мероприятия «Рождество» (по выбранному типу предприятия).</p>	1	
<b>Тема 10. Обслуживание иностранных туристов.</b>		3	
	<p>Особенности питания иностранных туристов. Классы туристических документов. Экскурсионные познавательные туры, туры на отдых, туры на лечение, спортивный туризм, туры для занятий охотой, деловой (корпоративный) туризм, конгрессный туризм, учебные туры, событийный туризм, религиозный туры, экотуризм.</p> <p>Особенности питания иностранных туристов: режим питания, подготовка обслужи-</p>	2	2

1	2	3	4
	вание персонала, обслуживание иностранных туристов, составление меню для туристов в зависимости от национальных особенностей.		
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Учебно-исследовательская работа «Организация процесса обслуживания на предприятии (ресторан, бар, кафе, закусочные)» (по выбору). Глава 17. Составление меню завтрака иностранных туристов из Китая, Турции, Египта (по выбранному типу предприятия).</p>	1	
<b>Тема 11. Организация обслуживания на предприятиях социально-ориентированного питания.</b>		3	
	Обслуживание учащихся общеобразовательных школ, студентов высших и средних специальных учебных заведений, а также учащихся профессионально-технических училищ. Основные направления в улучшении организации школьного питания. Характеристика школьных столовых: столовые - доготовочные, столовые – раздаточные, обслуживание через буфет, обслуживание в классах. График работы школьной столовой. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений, а также учащихся профессионально-технических училищ. Питание студентов вузов и ссузов, учащихся в ПТУ. Формы организации питания: столовые - доготовочные, столовые – раздаточные, диетические столовые или диетзалы.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа.</b> Учебно-исследовательская работа «Организация процесса обслуживания на предприятии (ресторан, бар, кафе, закусочные)» (по выбору). Глава 18. Описание методов обслуживания и составление меню для 300 учащихся общеобразовательных школ различных возрастных групп (по выбору).</p>	1	
<b>Тема 12. Организация труда работников торговой группы.</b>		1	
	Разделение и кооперация труда работников торговой группы. Общие требования к обслуживающему персоналу. Факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания. Требования к метрдотелю (администратору зала), требования к официанту, требования к бармену, квалификационные характеристики официантов (официанты 5 разряда, официанты 4 разряда), барменов (бармен 5 раз-	1	2

1	2	3	4
	ряда, бармен 4 разряда, бармен 3 разряда), буфетчиков (буфетчик 5 разряда, буфетчик 4 разряда). Примерные рекомендации для метрдотеля (менеджера).		
	<b>Зачетное занятие</b>	<b>1</b>	

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 программы дисциплины осуществляется в кабинете № 105 «Организация производства и обслуживания» и лаборатории «Организация производства и обслуживания» № 104

Оборудование учебного кабинета № 105 «Организация производства и обслуживания»

1. Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкаф
- 5 Стенд
- 6 Набор скатертей
- 7 Набор салфеток
- 8 Набор колец для сервировки
- 9 Столовые приборы
- 10 Поварская форма

Оборудование лаборатории № 104 «Организация производства и обслуживания»

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкаф (стенка)
- 5 Стенды
- 6 Телевизор
- 7 Набор салфеток
- 8 Скатерть
- 9 Салфетки арбис
- 10 Столы для сервировки
- 11 Набор чайной посуды
- 12 Набор столовых приборов
- 13 Набор для фондю

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г.С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп.. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 379 с.

##### Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.-
2. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения;
3. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;

5. ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»).- М.: ИКЦ «Март», 2012. – 192 с.

### **3.3 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины**

**Мозговой штурм** используется по темам: Тема 8. Банкеты и приемы; Тема 9. Специальные формы организации обслуживания; Тема 10. Обслуживание иностранных туристов; Тема 11. Организация обслуживания на предприятиях социально-ориентированного питания.

**Лекция-конференция** используется по темам: Тема 4. Столовая посуда, приборы, столовое бельё. (№6)

**Лекция с запланированными ошибками** используется по темам: Тема 3. Характеристика торговых помещений; Тема 4. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.

### **3.4. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

#### **3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

#### **3.4.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

#### **3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с



ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольной работы, а также выполнения обучающимися учебно-исследовательской работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
заполнять нормативную документацию;	практическое занятие, самостоятельная работа, устный опрос
выбирать различные виды и методы обслуживания для различных категорий потребителей;	практическое занятие, самостоятельная работа, устный опрос, письменная работа.
выбирать различные виды и методы сервировки, подготовки столового белья к приему гостей;	практическое занятие, самостоятельная работа, устный опрос
<b>Знания:</b>	
виды, характеристику посуды, приборов, столового белья;	устный опрос, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа, тестирование, письменная работа
этапы, виды и методы обслуживания;	самостоятельная работа, контрольная работа, тестирование, письменная работа, практическое занятие
виды и методы подачи блюд, вин и напитков для различных категорий потребителей;	устный опрос, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа, тестирование, письменная работа
составление и заполнение различных видов меню для различных предприятий общественного питания;	самостоятельная работа, тестирование, письменная работа, контрольная работа
правила оформления актов на лом и боя посуды, журнала учета посуды, счетов, реестров, книги заказов;	практическое занятие, самостоятельная работа, устный опрос
виды основных и вспомогательных торговых помещений;	самостоятельная работа, контрольная работа, тестирование, практическое занятие, устный опрос
организация труда работников торговой группы.	устный опрос, самостоятельная работа, тестирование

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 нераскрытия задания, ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок/ нераскрытия заданий, невыполнение заданий - неудовлетворительно