МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-23/24

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОПЦ.04 Организация обслуживания**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 72 ч

Якутск 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3	Условия реализации учебной дисциплины	11
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.04 Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу основного общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОПЦ.04 «Организация обслуживания» относится к общепрофессиональному циклу ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

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

Цель дисциплины - закрепление навык разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания.

Задачи дисциплины:

- организации оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- организации и осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания;
- организации работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработке и реализации мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- совершенствовании работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- осуществлении технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- разработке документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии.
- выявлении требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-У.1. организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

-У.2. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

-У.3. организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

-У.4. осуществлять расчет с посетителями;

-У.5. принимать рациональные управленческие решения;

-У.6. применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

-У.7. определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

-У.8. выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

-У.9. составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

-У.10. выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-З.1. цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;

-З.2. этапы процесса обслуживания;

-З.3. особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

-З.4. специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

-З.5. характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

-З.6. требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

-З.7. специальные виды услуг и формы обслуживания;

-З.8. информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- практических занятий 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Из них в 5 семестре
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72	72
в том числе:		
лекции	36	36
практические занятия	36	36
Промежуточная аттестация - в форме зачета		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.04 «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов*	В том числе часы по практической подготовке	Уровень освоения
1	**2**	**3**		**4**
Раздел 1		**4**	**2**	
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания.	2		1
	Лекция №2 Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2		1
	Практическое занятие №1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией.		2	2
Раздел 2		**4**	**4**	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания.	2		1
	Лекция №2 Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение.	2		1
	Практическое занятие №1 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.		2	2
	Практическое занятие №2 Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		2	2
Раздел 3		**8**	**6**	

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы).	2		1
	Лекция №2 Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.	2		1
	Лекция №3 Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.	2		1
	Лекция №4 Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.	2		1
	Практическое занятие №1 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.		2	2
	Практическое занятие №2 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.		2	2
	Практическое занятие №3 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.		2	2
Раздел 4		**2**	**2**	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	2		1
	Практическое занятие №1 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания.		2	2
Раздел 5		**4**	**4**	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.	2		1
	Лекция №3 Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.	2		1
	Практическое занятие №1 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.		2	2
	Практическое занятие №2 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.		2	2
Раздел 6				
	Содержание учебного материала	**4**	**12**	

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Лекция №1 Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	2		1
	Лекция №2 Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	2		1
	Практическое занятие №1 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.		2	2
	Практическое занятие №2 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча.		2	2
	Практическое занятие №3 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд.		2	2
	Практическое занятие №4 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.		2	2
	Практическое занятие №5 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.		2	2
	Практическое занятие №6 Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.		2	2
Раздел 7		**4**	**2**	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.	2		1
	Лекция №2 Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд, сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Расчет с потребителями.	2		1
	Практическое занятие №1 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями.		2	2
Раздел 8		**4**	**2**	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.	2		1

	Лекция №2 Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.	2		1
	Практическое занятие №1 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах и приемах.		2	2
Раздел 9		**2**	**2**	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Специальные формы обслуживания (обслуживание участников симпозиумов, в гостиницах, туристов, шведского стола, кейтеринг).	2		1
	Практическое занятие №1 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю.		2	2
	Зачет	**2 часа**		
Всего:		**36**	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОПЦ.04 Организация обслуживания	Кабинет №2.216 Мастерская. Учебный зал ресторана (с зонами для сервировки столовой посудой и приборами, приготовления холодных, горячих напитков).	**Оборудование:** 1) Проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) Ноутбук Lenovo - 1 шт. 3) Барная стойка – 1 шт; 4)Барный стол – 1 шт; 5) Барный стул – 6 шт; 6) Обеденные столы прямоугольные – 6 шт; 7) Обеденные столы квадратные – 6 шт; 8) Стулья – 60 шт; 9) Подсобный стол – 6 шт; 10) Льдогенератор, совок для льда, шипцы для льда, мельница для льда – 1 шт; 11) Холодильник барный – 1 шт; 12) Кофемашина – 1 шт; 13) Миксер для молочного коктейля – 1 шт; 14) Блендер стационарный – 1 шт. **Инвентарь:** 1.Профессиональная столовая посуда; 2.Приборы столовые; 3. Корзина для мусора. **Учебная мебель:** Рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Основная литература			
1	Л.С. Кучер	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ЭБС Юрайт, 2024
Дополнительная литература			
1	В.А. Антонова	Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания	ЭБС Лань, 2021

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№	Наименование
1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ https://agatu.ru/lib/
2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: Moodle https://sdo.agatu.ru/
3	Доступ к электронным ресурсам издательств «ЮРАЙТ» и «Лань», «Научно-издательский центр ИНФРА-М», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle https://sdo.agatu.ru/.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» https://sdo.agatu.ru/, ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта университета https://agatu.ru/ для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения https://sdo.agatu.ru/,
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь	
У.1. организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; У.2. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У.3. организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; У.4. осуществлять расчет с посетителями; У.5. принимать рациональные управленческие решения; У.6. применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; У.7. определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; У.8. выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; У.9. составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; У.10. выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Активность поведения на занятиях в группах. Точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия. Защита работ по практическим занятиям - правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.
Знать	
З.1. цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; З.2. этапы процесса обслуживания;	Письменный или устный опрос - полнота ответов, точность формулировок. Тестирование - не менее 65% правильных ответов.

3.3. особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; 3.4. специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; 3.5. характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; 3.6. требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; 3.7. специальные виды услуг и формы обслуживания; 3.8. информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование.	Полнота содержания, ответов; точность формулировок; правильно применить профессиональную терминологию, правильность решения ситуационных задач.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ОПЦ.04 Организация обслуживания
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) ФОС Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания одобрен цикловой комиссией технологии и зоотехнии от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ТиЗ_____ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПЦ.04 Организация обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
У.1. организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; У.2. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У.3. организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; У.4. осуществлять расчет с посетителями; У.5. принимать рациональные управленческие решения; У.6. применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; У.7. определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; У.8. выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; У.9. составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей,	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	Разделы 1-9	1,2	Практическая работа Контрольная работа Тестирование	Зачет

осуществлять консультирование потребителей; У.10. выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. З.1. цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; З.2. этапы процесса обслуживания; З.3. особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; З.4. специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; З.5. характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; З.6. требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; З.7. специальные виды услуг и формы обслуживания; З.8. информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование.	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).				

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общий компетенций.

Таблица 2

Компетенции	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
	Знает:		
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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа	З.1. цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания, классификацию услуг общественного питания.	верно отвечает на вопросы по целям, задачам, средствам, методам и формам обслуживания.	устный опрос
	З.2. этапы процесса обслуживания.	верно отвечает на вопросы по этапам процесса обслуживания.	устный опрос оценка практических работ
	З.3. особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.	верно отвечает на вопросы по особенностям подготовки и обслуживанию в организациях общественного питания разных типов и классов.	устный опрос оценка практических работ
	З.4. специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.	верно отвечает на вопросы по специальным видам услуг и формам обслуживания, специальным оборудованиям для обслуживания в организациях общественного питания.	устный опрос оценка практических работ
	З.5. характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.	верно отвечает на вопросы по характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методам и приемам подачи блюд и напитков, техникам подачи продукции из сервис-бара, приемам сбора использованной посуды и приборов, требованиям к проведению расчета с посетителями.	устный опрос оценка практических работ

Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).	З.6. требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.	верно отвечает на вопросы по требованиям к обслуживающему персоналу, особенностям обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.	устный опрос оценка практических работ
	З.7. специальные виды услуг и формы обслуживания.	верно отвечает на вопросы по специальным видам услуг и формам обслуживания.	устный опрос оценка практических работ
	З.8. информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование.	верно отвечает на вопросы по информационному обеспечению услуг общественного питания, их выбору, оформлению и использованию.	устный опрос оценка практических работ
	Умеет:		
	У.1. организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию.	самостоятельно организовывает осуществляет и контролирует процесс подготовки к обслуживанию.	защита отчетов по практическим занятиям
	У.2. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания.	самостоятельно подбирает виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывает их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания.	защита отчетов по практическим занятиям
	У.3. организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов.	самостоятельно организовывает, осуществляет и контролирует процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов.	защита отчетов по практическим занятиям
	У.4. осуществлять расчет с посетителями.	самостоятельно осуществляет расчет с посетителями.	защита отчетов по практическим занятиям

	У.5. принимать рациональные управленческие решения.	самостоятельно принимает рациональные управленческие решения.	защита отчетов по практическим занятиям
	У.6. применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.	самостоятельно применяет приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.	защита отчетов по практическим занятиям
	У.7. определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	самостоятельно определяет численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	защита отчетов по практическим занятиям
	У.8. выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания.	самостоятельно выбирает, оформляет и использует информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания.	защита отчетов по практическим занятиям
	У.9. составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.	самостоятельно составляет и оформляет меню, карты вин и коктейлей.	защита отчетов по практическим занятиям
	У.10. выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	самостоятельно выбирает и определяет показатели качества обслуживания, разрабатывает и представляет предложения по повышению качества обслуживания.	защита отчетов по практическим занятиям

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины
2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОПЦ.04Организация обслуживания , направленные на формирование общих компетенций.

Таблица 3

Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Знает:		
З.1. цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания,	верно отвечает на вопросы по целям, задачам, средствам, методам и формам обслуживания.	*да*

классификацию услуг общественного питания.		
З.2. этапы процесса обслуживания.	верно отвечает на вопросы по этапам процесса обслуживания.	*да*
З.3. особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.	верно отвечает на вопросы по особенностям подготовки и обслуживанию в организациях общественного питания разных типов и классов.	*да*
З.4. специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.	верно отвечает на вопросы по специальным видам услуг и формам обслуживания, специальным оборудованиям для обслуживания в организациях общественного питания.	*да*
З.5. характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.	верно отвечает на вопросы по характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методам и приемам подачи блюд и напитков, техникам подачи продукции из сервис-бара, приемам сбора использованной посуды и приборов, требованиям к проведению расчета с посетителями.	*да*
З.6. требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.	верно отвечает на вопросы по требованиям к обслуживающему персоналу, особенностям обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.	*да*
З.7. специальные виды услуг и формы обслуживания.	верно отвечает на вопросы по специальным видам услуг и формам обслуживания.	*да*
З.8. информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование.	верно отвечает на вопросы по информационному обеспечению услуг общественного питания, их выбору, оформлению и использованию.	*да*
Умеет:		
У.1. организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию.	самостоятельно организовывает осуществляет и контролирует процесс подготовки к обслуживанию.	*да*
У.2. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания.	самостоятельно подбирает виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывает их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания.	*да*
У.3. организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов	самостоятельно организовывает, осуществляет и контролирует процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов.	*да*

сбора использованной посуды и приборов.		
У.4. осуществлять расчет с посетителями.	самостоятельно осуществляет расчет с посетителями.	*да*
У.5. принимать рациональные управленческие решения.	самостоятельно принимает рациональные управленческие решения.	*да*
У.6. применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.	самостоятельно применяет приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.	*да*
У.7. определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	самостоятельно определяет численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	*да*
У.8. выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания.	самостоятельно выбирает, оформляет и использует информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания.	*да*
У.9. составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.	самостоятельно составляет и оформляет меню, карты вин и коктейлей.	*да*
У.10. выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	самостоятельно выбирает и определяет показатели качества обслуживания, разрабатывает и представляет предложения по повышению качества обслуживания.	*да*

Критерии оценивания:
Оценка компетенции производится, по интегральной оценке, ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.
Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений.

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	1. оценка компетенций обучающихся	**2. оценка уровня 3. освоения дисциплин;**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

2.2 Матрица оценок образовательных достижений обучающихся

2.2.1. **Оценка достижений обучающихся по результатам дифференцированного зачета учебной дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания**

Группа ПКД-

Ф.И.О. обучающихся	*Компетенции ОК1, ОК2, ОК3, ОК4*												*тахбалл*	*% выпол-нения*	*Оценка компетенции****
Умения и знания[*]	*У1*	*У2*	*У3*	*У4*	*У5*	*У6*	*З1*	*З2*	*З3*	*З4*	*З5*	*З6*			
*Величина баллов ***													*50*	*100 %*	*хорошо*

«Универсальной шкалой оценки»:

90 – 100 %	высокий	отлично
70 – 89 %	продвинутый	хорошо
50 – 69 %	пороговый	удовлетворительно
менее 50 %	не освоены	неудовлетворительно

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Для оценивания компетенций:

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

3.1. Типовые задания для текущего контроля
Вариант № 1

1. В соответствии с конспектом, общественное питание — это:

А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;

Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;

В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;

Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

2. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

А) для организации производства кулинарной продукции;

Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;

В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;

Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

3. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:

А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;

Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;

В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;

Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

4. Ресторан в нормативных документах определяется как:

А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;

Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;

В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;

Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

5. Бар в нормативных документах определяется как:

А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;

Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;

В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;

Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

6. Кафе в нормативных документах определяется как:

А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;

В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;

Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

7. Столовая в нормативных документах определяется как:

А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;

Б) место элитного отдыха и изысканного питания;

В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;

Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

8. Закусочная в нормативных документах определяется как:

А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;

В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;

Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

9. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;

Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;

В) квалификацию персонала;

Г) его географическое положение.

10. Метод обслуживания, применяемый в столовых:

А) частичное самообслуживание с барменами;

Б) самообслуживание;

В) частичное обслуживание официантами;

Г) обслуживание официантами и барменами.

11. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:

А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;

Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;

В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;

Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

12. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

А) room-service;

Б) скейтеринг;

В) кейтеринг;

Г) каттеринг.

13. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

А) организацию музыкального и концертного обслуживания;

Б) научные лекции о создании мира;

В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;

Г) предоставление интернет- услуг.

14. Скатерть меньшего размера по сравнению с нижней - это ...

А) Наперон

Б) Мулетон

В) Нижняя скатерть

14. Какое из видов меню используют с широким ассортиментом блюд и со свободным доступом, который ускоряет процесс обслуживания

А) шведский стол

Б) а-ля карт

В) табльдот

15. Где располагают Вокзальные рестораны?

А) рядом с магазином

Б) на ж/д вокзалах

В) на аэровокзалах

16. Какая должна быть продолжительность рейса "Купе-буфет"?

А) более 6 дней

Б) менее суток

В) более 2 дней

17. По какому графику работают диско-бары?

А) днем работают как кафе, вечером как бар

Б) работают с раннего утра и до позднего вечера

В) круглосуточно

18. Для чего применяют деревянную посуду?

А) для закусок

Б) для горячих первых и вторых блюд

В) для сладких блюд

Г) для всего из перечисленных
19. Для чего используют соусники объемом 100, 200, 400 мл?
А) для сметаны
Б) для холодных соусов
В) для холодных соусов или сметаны
20. Где используется хрустальная посуда?
А) столовая
Б) кафе
В) ресторан

Критерии выставления оценок за тест, состоящий из двадцати вопросов.
Время выполнения работы: 60 мин.
Оценка «отлично» – 18-20 правильных ответов;
Оценка «хорошо» – 15-17 правильных ответов;
Оценка «удовлетворительно» – 11-14 правильных ответов;
Оценка «неудовлетворительно» – менее 10 правильных ответов.

Типовые задания для практических занятий

Практическое занятие №1

Организация обслуживания банкетов за столом

Цель: ознакомление с организацией проведения банкетов за столом с полным и частичным обслуживанием официантами, особенностями отдельных видов банкетов.

Вопросы

1. Приемы деловые и торжественные, официальные и неофициальные.
2. Прием и оформление заказа на банкет.
3. Особенности составления меню для банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
4. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

5.Особенности составления меню и организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.

6. Свадебный банкет, новогодний банкет, траурный стол; особенности.

Литература:

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123665
2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451744

Порядок проведения занятия

Практическая часть.

1. Ознакомление с выданным индивидуальным заданием по организации проведения банкета на n человек.
2. Приём и оформление заказа на банкет.
3. Составление меню, подбор напитков.
4. Подбор и расчет посуды, приборов, белья. Оформление заявок.
5. Разработка фрагмента сервировки стола.
6. Организация обслуживания банкета (схема проведения).
7. Оформление и защита отчета.

Задание 1. Организовать проведение банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на _____ человек.

Методические указания

Последовательность выполнения задания

1. Принять заказ на проведение банкета за столом с частичным обслуживанием официантами по поводу дня рождения на n человек.

При приёме заказа устроителю предлагают ознакомиться с помещением для банкета, согласовывают с ним дату проведения, начало и примерное окончание его, количество участников, план расстановки столов, размещения гостей, оформление зала, меню, определяют примерную стоимость заказа уточняют также необходимость подачи аперитива, устанавливают место для танцев и вид музыкального сопровождения. Одновременно работник, принимающий заказ, знакомит заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, а также порядком возмещения возможных убытков по вине заказчика и гостей.

Стоимость заказа оплачивается заказчиком по ценам калькуляций. После предварительного согласования меню заказчик вносит в кассу аванс в размере 50% стоимости заказа; на принятые деньги кассир выписывает приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику.

Заказ регистрируется в специальной книге учета заказов на обслуживание за наличный расчет, являющийся документом строгой отчетности. Образец книги учета заказов на обслуживание торжеств на предприятии общественного питания приведен в табл. 1.

Образец счета-заказа приведен в прил. 1.

2. Рассчитать необходимую длину стола и выбрать форму (П, Т, Ш, Е, Г или отдельными столиками). Нормативные показатели длины стола на одного участника банкета приведены в таблице 2.

Таблица 2

Нормативные показатели длины стола на одного участника банкета

Наименование банкета	Норма, м
Банкет за столом с полным обслуживанием	0,8- 1,0
Банкет за столом с частичным обслуживанием	0,6 - 0,7
Банкет-фуршет	0,15-0,2

Таблица 1

Книга учета заказов на обслуживание торжеств на 20 ___ г.

Заказ №	Дата приема заказа	Фамилия, имя, отчество заказчика, адрес, телефон	Дата торжества, часы начала обслуживания	Количество персон	Зал обслуживания	Оплачено				Всего	Отметки об исполнении заказа				
						Аванс		Доплата							
						Дата и № приходного ордера	Сумма, руб.	Дата и № приходного ордера	Сумма, руб.		Дата прихода заказчика для составления заказа-счета	Фамилия лица, принявшего заказ	Отпущено продукции на сумму, руб.	Возвращено наличными деньгами, № ордера	Фамилия ответственного за исполнение заказа
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*
1	*03.01.***	*Иванов И. И.*	*25.02, 19.00*	*30*	*2*	*03.01, № 1*	*2500*	*23.02, № 155*	*2500*	*320*	*23.02.*	*Павлов*	*5000**	*-**	*Карпова*

Примечание: * – графы 14, 15 заполняет ответственное за исполнение заказа лицо.

3. Определить необходимое количество официантов для обслуживания банкета за столом (табл. 3).

Таблица 3

Потребность в официантах для обслуживания банкетов

Наименование банкета	Количество гостей на одного официанта
Банкет за столом с полным обслуживанием	3-4
Банкет за столом с частичным обслуживанием	10-14
Банкет-фуршет	20-30
Банкет-коктейль	10-15

4. Подобрать закуски и блюда в ассортименте для праздничного застолья исходя из заданного количества гостей и выхода одной порции каждого блюда или закуски. Примерное количество закусок, блюд и напитков, рекомендуемых в меню для различных видов банкетов, приведено в таблице 4.

Таблица 4

Примерное количество закусок, блюд и напитков,
рекомендуемых в меню для различных видов банкетов

Наименование групп блюд	Количество наименований блюд	
	для банкета с полным обслуживанием	для банкета с частичным обслуживанием
1. Холодные закуски	4-6	8-10
2. Горячие закуски	1-2	1-2
3. Супы	1-2*	1*
4. Вторые горячие блюда	1-3	1-2
5. Сладкие блюда	1	1
6. Фрукты	200-250 г**	200-250 г**
7. Вода (фруктовая и минеральная)	250-500 г**	250-500 г**
8. Соки	100-150 г**	100-150 г**

Примечание: * только в обед и по желанию заказчика.

** на каждого участника банкета.

5. Для расстановки угощений на столе принять необходимую посуду общего назначения, рассчитать ее количество; принять приборы общего пользования (для перекладывания кушаний) согласно меню.

6. Подобрать индивидуальную посуду и индивидуальные столовые приборы.

7. Расчёт-заявку на производство для подачи блюд с кухни составить в виде табл. 5, в кофейный и чайный буфеты – табл. 6.

Таблица 5

Расчёт-заявка на производство для подачи блюд с кухни
Время готовности _____ (час, минуты)

Наименование закусок и блюд по меню	Заказано порций	Кол-во посуды	Кол-во порций в одном блюде	Вид посуды
Икра зернистая осетровых рыб с маслом	8	4	2	Икорницы мельхиоровые, лотки фарфоровые

Семга малосольная с лимоном	16	4	4	Блюда овальные фарфоровые

Таблица 6

Заявка в кофейный и чайный буфеты

«___»_____ 20_г. Время готовности _____ (час, минуты)

Наименование продукции	Кол-во порций	Наименование посуды	Кол-во посуды
Кофе черный	30	Кофейники	4

« ___ » _____ 20_ г. Метрдотель _____ (подпись)

Таблица 7

Необходимый ассортимент посуды и приборов
для сервировки банкетного стола на *n* человек

Наименование блюд и изделий по меню	Наименование предметов сервировки	Кол-во предметов
Икра зернистая осетровых рыб с маслом	Тарелка мелкая столовая Тарелка закусочная Тарелка пирожковая Нож закусочный Вилка закусочная Нож для масла Лопатка икорная	16 16 16 16 16 4 4
Семга малосольная с лимоном	Вилка столовая (для перекладывания блюд)	4

Таким образом, для составления заявки на посуду и приборы в сервизную необходимо произвести подсчет и определить, сколько необходимо каждого вида предметов сервировки (тарелка закусочная и т. д.); распределить их по группам: фарфор, мельхиор, хрусталь (стекло) и др.; добавить в перечень посуду, ранее рассчитанную для отпуска блюд из кухни (табл. 5). В результате потребуется следующее количество посуды и приборов (табл. 8).

Таблица 8

Общее количество посуды и приборов для банкета за столом

Наименование посуды и приборов	Общее кол-во, шт
1. Фарфор:	
тарелки мелкие столовые	
тарелки закусочные	

Резерв посуды и приборов для сервировки равен 15–20 % от расчетного количества.

8. В соответствии с правилами подобрать алкогольные напитки к блюдам и закускам, определить для них соответствующую посуду; рассчитать её количество (табл. 9).

Таблица 9

Ассортимент напитков и хрустальной (стеклянной)
посуды для сервировки

Наименование закусок и блюд по банкетному меню	Напитки алкогольные и безалкогольные	Посуда для напитков
Холодные блюда и закуски:		
Горячие закуски:		
Горячие блюда, в т. ч. рыбное:		
Сладкие блюда:		
Фрукты:		
Напитки горячие и холодные:		

9. Рассчитать столовое белье для банкета: скатерти, салфетки, ручники, полотенца; составить заявку в бельевую.

Банкетный стол желательно накрывать одной общей скатертью (длина стола плюс спуск с торцов 60–80 см). Спуск скатерти со стороны гостя должен быть 20–30 см. При отсутствии банкетной скатерти рассчитать необходимое количество стандартных скатертей, накрываемых «внахлест».

Салфетки рассчитывают исходя из следующего: по одной на гостя и 20 % на непредвиденную замену, плюс по три шт. на каждого официанта.

Необходимое количество ручников – 4 шт. на каждого официанта, полотенец для протирки и шлифовки посуды – по 2 шт.

10. Разработать план сервировки банкетного стола и сервировать его фрагмент (на 1 чел.) образцами посуды, приборов, белья (рисунок).

11. Предложить схему обслуживания банкета.

Оформление отчёта

В отчете по практическому занятию указывается следующее: дата проведения; тема и цель; задание; содержание работы в виде таблиц и рисунков; выводы по работе; использованную при подготовке литературу.

Самостоятельная подготовка к занятию

При подготовке к занятию необходимо изучить рекомендуемую литературу, конспекты лекций, методические указания. Особое внимание следует обратить на правила приема и оформления заказа на банкет, оформления заявок, правила подбора алкогольных напитков к блюдам и закускам, обслуживания посетителей.

Книга учета заказов на обслуживание торжеств на 20 ___ г.

Заказ №	Дата приема заказа	Фамилия, имя, отчество заказчика, адрес, телефон	Дата торжества, часы начала обслуживания	Количество персон	Зал обслуживания	Оплачено				Всего	Отметки об исполнении заказа				
						Аванс		Доплата							
						Дата и № приходного ордера	Сумма, руб.	Дата и № приходного ордера	Сумма, руб.		Дата прихода заказчика для составления заказа-счета	Фамилия лица, принявшего заказ	Отпущено продукции на сумму, руб.	Возвращено наличными деньгами, № ордера	Фамилия ответственного за исполнение заказа
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*
1	*03.01.***	*Иванов И. И.*	*25.02, 19.00*	*30*	*2*	*03.01, № 1*	*2500*	*23.02, № 155*	*2500*	*320*	*23.02.*	*Павлов*	*5000**	*-**	*Карпова*

Ресторан _____ **Утверждаю**

(наименование предприятия ОП) **Директор**

«___»_____20__г.

Заказ-счет №_____

на _____ человек

Заказчик _____

Наименование или № зала _____

Дата и часы обслуживания _____

С правами и обязанностями заказчика, установленными рекомендациями о порядке приёма и выполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях общественного питания, ознакомлен, с условиями заказа согласен.

Заказ-счет составили:

Администратор _____ Заказчик _____

(подпись) (подпись)

Из холодного цеха на ___ ч				Из бара на ___ ч			
Наименование	Кол-во порций	Цена	Сумма	Наименование	Кол-во порций	Цена	Сумма
Итого:				Итого			

Из горячего цеха на _ч	Из кондитерского цеха (мучного) на _ч	Из кофейного буфета на _ч
Итого:	Итого:	Итого:

Цены и суммы проверены _____

(калькулятор)

«____»_____ 20__г.

Аванс № ____ от _____ (число и сумма)

Доплата № _____ от _____ (число и сумма)

Получено всего _____ руб. _____коп.

Чеки по заказу на _____ руб. _____ коп.

Получил _____ кассир _____

Обслуживание проводили _____

Фамилия, имя, отчество	Должность	Примечание

Заказ выполнен полностью

Ответственный за обслуживание _____

(подпись)

Расчёт-заявка на производство для подачи блюд с кухни

Время готовности _____ (час, минуты)

ПРИМЕР

Наименование закусок и блюд по меню	Заказано порций	Кол-во порций в одном блюде	Вид посуды	Кол-во предметов	Резерв
Рыбная нарезка	10	2	Тарелка столовая закусочная	5	-
Салат Оливье	15	3	Тарелка столовая с бортами	5	-
			Ложка салатная для перекладывания	5	1

« ___ » _____ 20__ г. *Администратор _____ (подпись)*

Необходимый ассортимент посуды и приборов
для сервировки банкетного стола на *n* человек

ПРИМЕР

Наименование блюд и изделий по меню	Наименование предметов сервировки	Кол-во предметов	Резерв
Рыбная нарезка	Тарелка закусочная Нож закусочный Вилка закусочная		
Салат Оливье			
Водка	Стопка		
Чир жареный с рисом, икорным соусом	Столовая тарелка Нож столовый Вилка столовая		
Вино белое сухое	Винный бокал		
Чай черный с молоком	Чашка чайная Блюдце чайное Ложка чайная		
Вазы для цветов			

Набор специй(соль, перец черный молотый)			
Салфетница			

« ___ » _____ 20__ г. *Администратор _____ (подпись)*

Резерв посуды и приборов для сервировки равен 15–20 % от расчетного количества.

Расчёт-заявка на столовое белье

Вид столового белья	Количество	Резерв

« ___ » _____ 20__ г. *Администратор _____ (подпись)*

Практическое занятие № 2
Подготовка стола к сервировке

Вопросы для самостоятельной работы

1.Основные способы складывания салфеток, используемые при сервировке.
2.Виды столовой посуды, используемой при сервировке.
3. Виды приборов, используемых при сервировке.
4. Виды стеклянной посуды, используемой при сервировке.

Литература: 2, 3, 5-8, 13-15.

Задание 1. Освоить способы складывания салфеток

Способы складывания салфеток

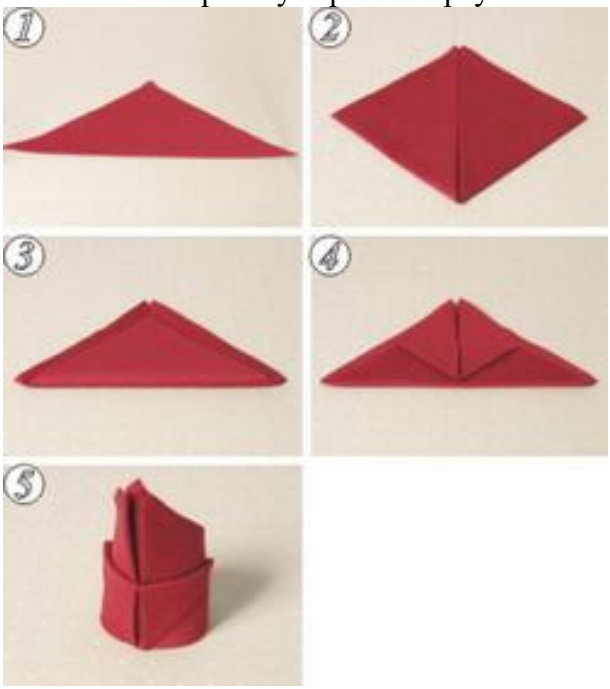
Без хрустящей, накрахмаленной, изящной салфетки ресторанный стол не будет выглядеть торжественно. Но даже если он накрывается не для банкета, салфетка все равно остается его непременным атрибутом. Вариантов складывания «малой скатерти», как иногда ее называют, существует множество, однако всегда необходимо помнить о том, что в любом случае к салфетке нужно как можно меньше прикасаться руками, а в развернутом виде она не должна выглядеть мятой. Красиво сложенная салфетка украшает стол, но ее непосредственное назначение в том, чтобы предохранять костюм или платье сидящего за столом от попадания случайных капель. Поэтому при складывании лучше выбирать такую форму, чтобы гость мог легко развернуть салфетку.

1. «Лилия, Тиара»



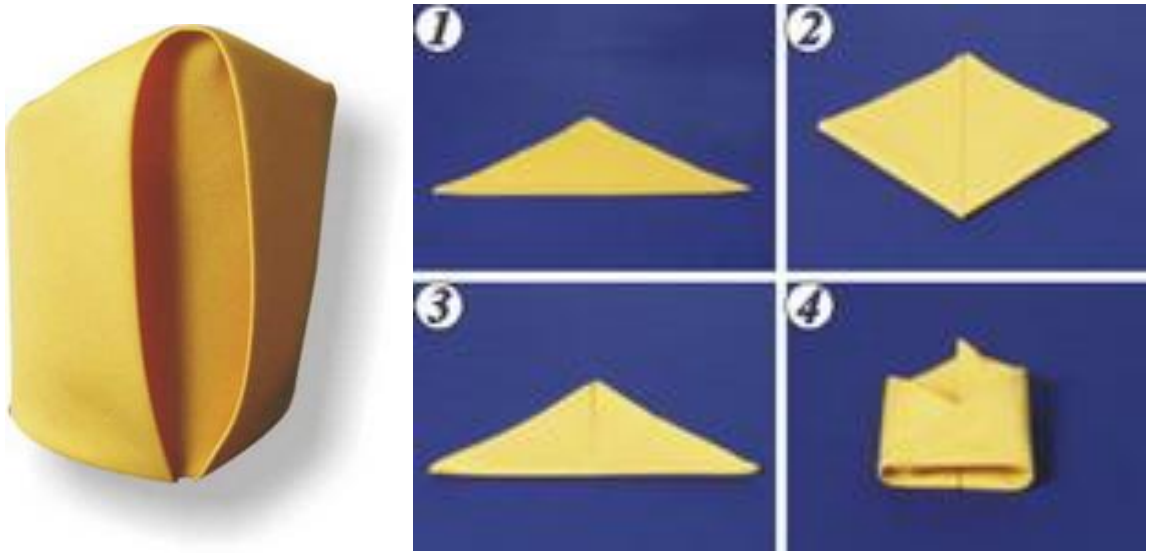


1. Салфетку сложите по диагонали **(сгиб внизу).**
2. Совместите левый и правый углы с вершиной треугольника.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси.
4. Отогните вершину верхнего треугольника.



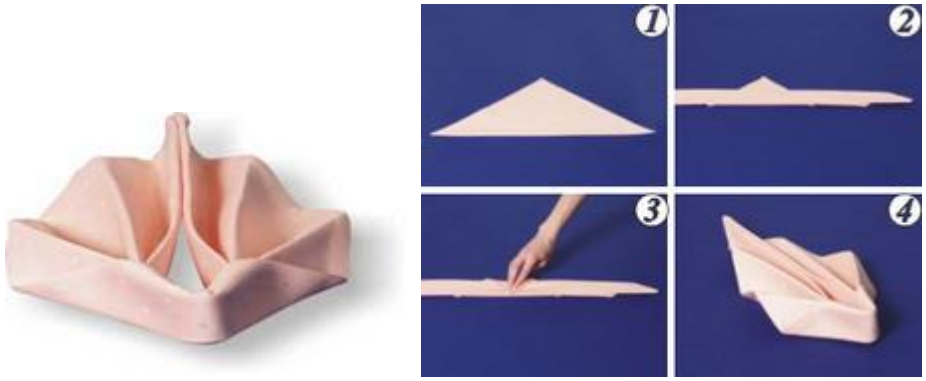
2. Арка ворот

1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали **(сгиб внизу).** 2. Два боковых угла совместите с вершиной треугольника. 3. Сложите фигуру по горизонтальной оси, подвернув нижний угол вниз. 4. Боковые углы загните вперед. 5. Теперь «арка ворот» обрела свою форму.



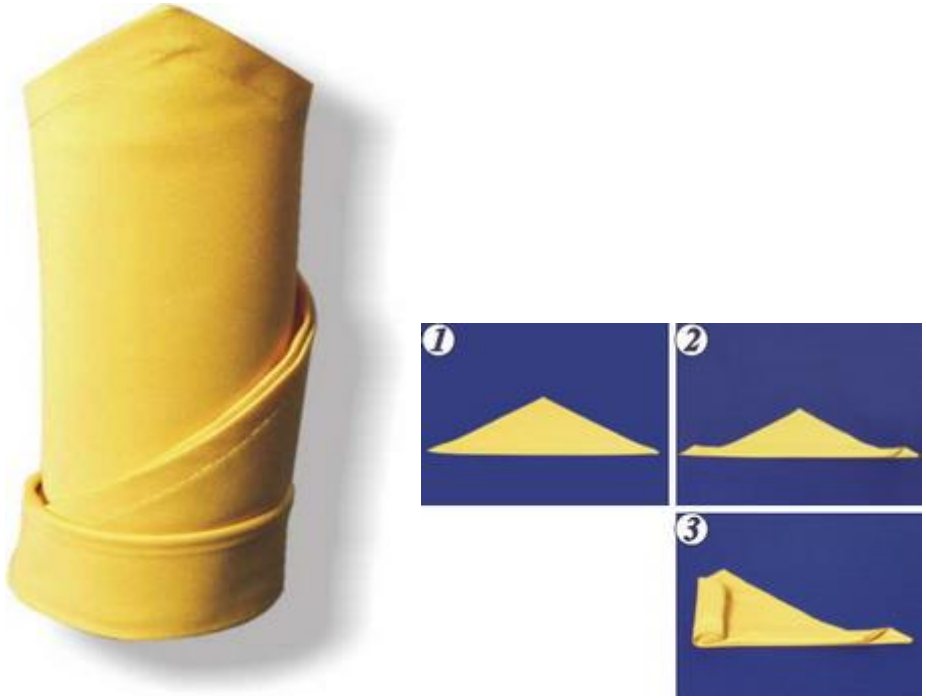
- 3. **Пламя**

1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали (**сгиб внизу**). 2. Полученный треугольник сложите «гармошкой», оставляя небольшой треугольник сверху. 3. Вершиной закрепите «гармошку». 4. …и сложите фигуру пополам. 5. Полученную фигуру можно закрепить кольцом или декоративными элементами.



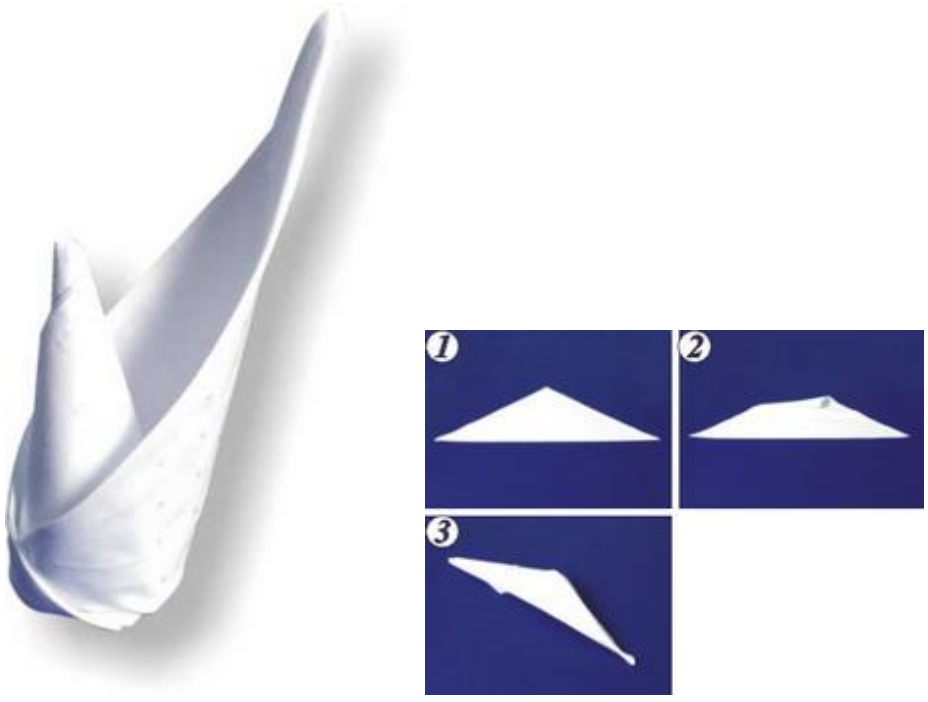
- *4.* Колонна

1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали (**сгиб внизу**). 2. Основание отогните вверх, потом назад примерно на 2-3 см. 3. Начиная слева, скатайте салфетку в трубочку. Остающийся край заложите в нижний отогнутый край салфетки.



5. Калла

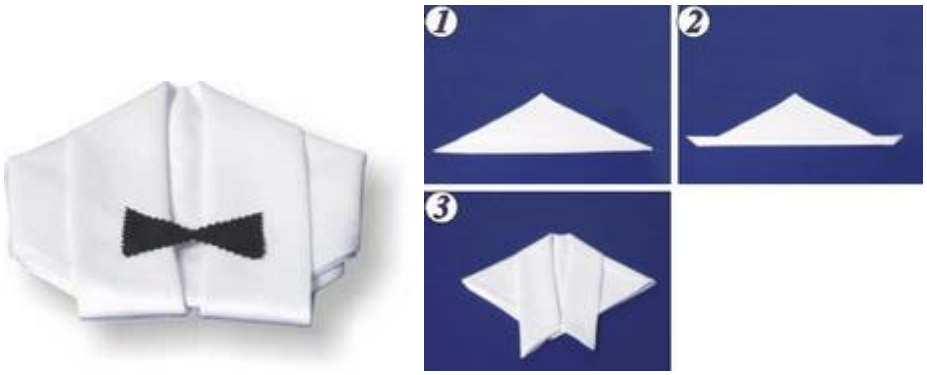
1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали лицевой стороной наружу (**сгиб внизу**). 2. Верхний угол завершите, образуя «кулечек» 3. Примерно 1/3 «кулечка» выверните. 4. Полученную фигуру расправьте и придайте салфетке вертикальное положение.



6. Рубашка

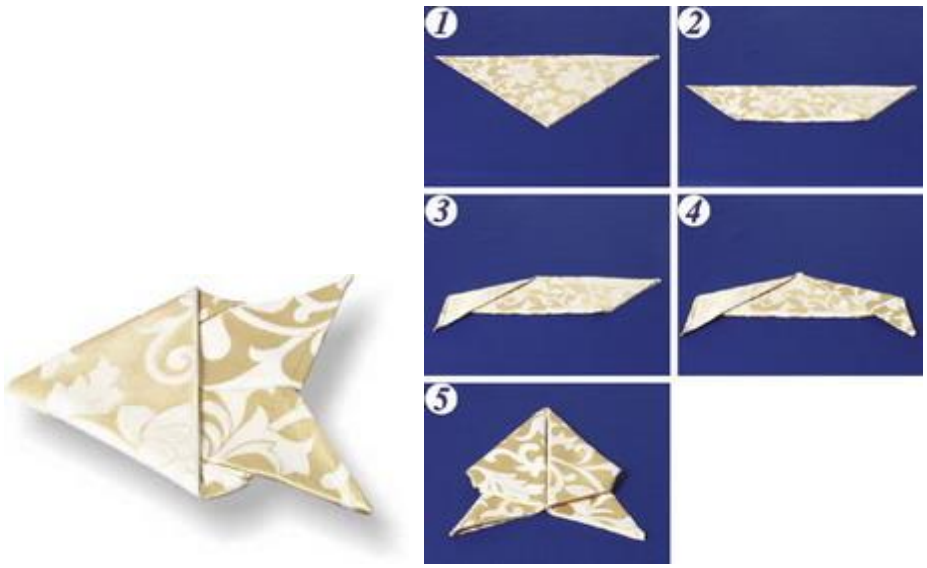
1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали (сгиб внизу). 2. Отогните вверх небольшую полоску ткани в основании треугольника и переверните салфетку лицевой стороной от себя. 3. Правый угол загните влево вниз, левый угол вправо вниз. 4. Расправьте уголки строго

симметрично и отогните нижний край назад. «Рубашку» можно украсить бантиком или конфеткой.



7. Рыбка

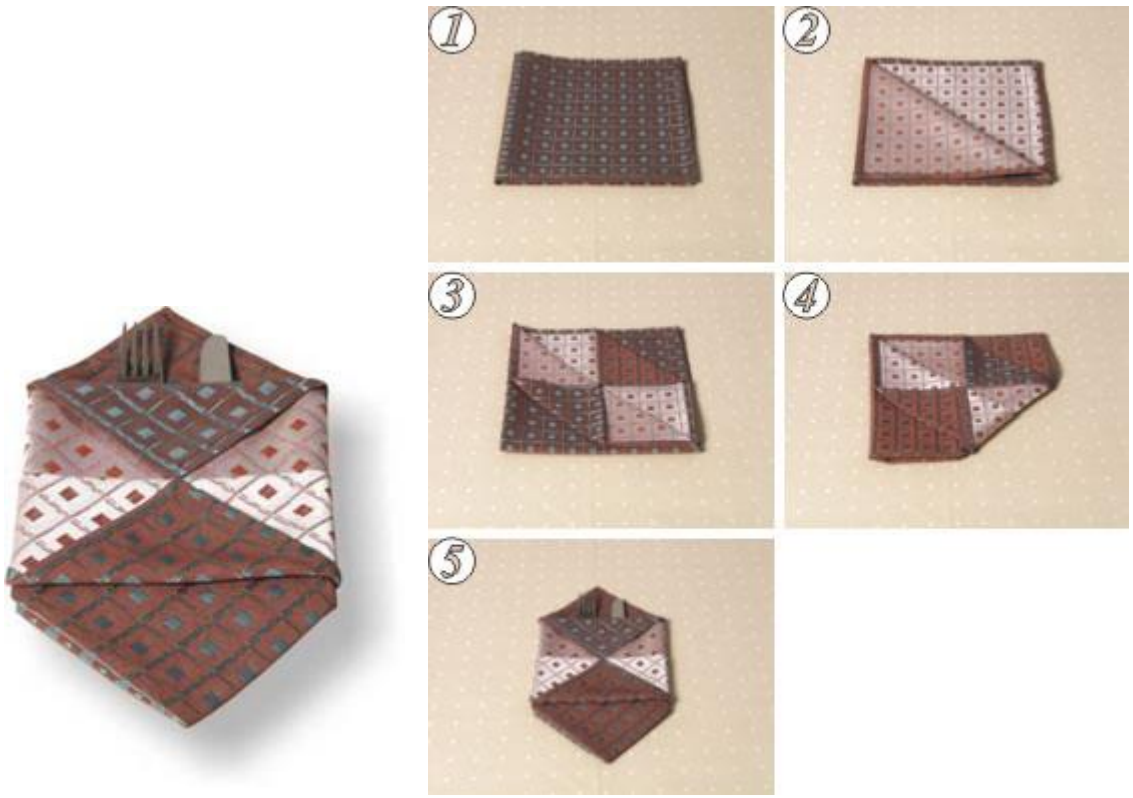
1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали (**сгиб вверху**). 2. Нижний угол загните вверх. 3. Левый выступающий угол загните вниз. 4. Так же загните и правый угол. 5. Левую сторону загните к средней вертикальной линии фигуры. Так же загните и правую сторону. 6. Переверните фигуру и украсьте ее небольшой ракушкой.



ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЙ СПОСОБ

Саше уголки

1. Исходная форма салфетка сложена вчетверо лицевой стороной наружу (открытые углы в правой верхней части) 2. Отогните первый слой ткани салфетки по диагонали так, чтобы угол оказался в левой нижней точке. 3. Отогните второй слой ткани так, чтобы угол ее прикасался к центральному сгибу. Первый угол загните снизу так, чтобы он касался угла у центрального сгиба. 4. Загните правый нижний и левый верхний углы назад. 5. Положите салфетку на стол в вертикальной ориентации.



Задание 2. Изучить посуду, приборы, стекло для сервировки стола, имеющиеся в лаборатории.

Оформление отчёта

В отчёте указываются: дата проведения; тема и цель; задание; краткое содержание работы в виде таблиц и рисунков; выводы по работе; список использованной литературы.

Самостоятельная подготовка к занятию

При подготовке к занятию необходимо изучить рекомендуемую литературу, конспекты лекций, методические указания. Особое внимание следует обратить на классификацию посуды, приборов, стекла и текстиля.

Практическое занятие № 3
Типы сервировки столов

Вопросы для самостоятельной работы

1. Виды сервировки для завтрака.
2. Виды сервировки для обеда.
3. Виды сервировки для ужина.
4. Сервировка по меню заказных блюд.
5. Сервировка по банкетному меню.
6. Сервировка «бистро».

Литература: 2, 3, 5-8, 13-14.

Порядок проведения занятия и подготовка к нему

1. Опрос.
2. **Задание 1.** Засервировать стол для завтрака, обеда, ужина.
   Задание 2. Засервировать стол для ресторана по заказанному меню.
   Задание 3. Засервировать стол для ресторана по банкетному меню.

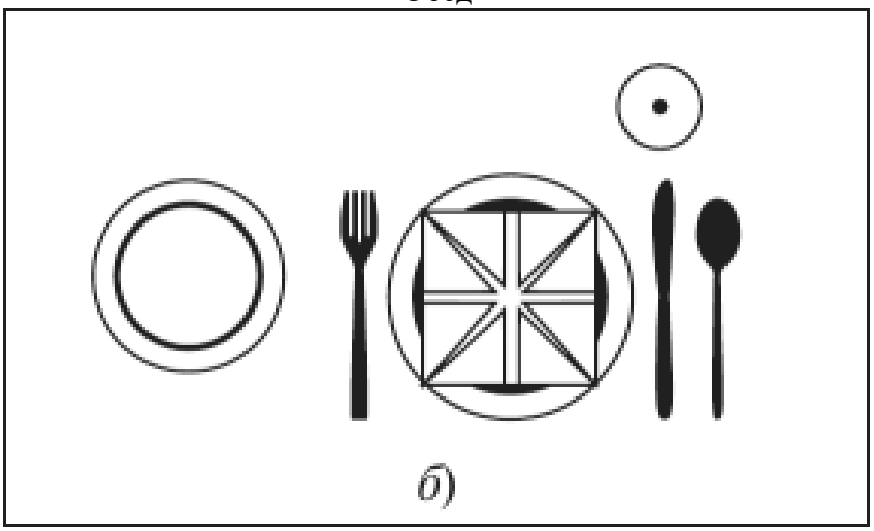
Задание 4. Засервировать стол для кафе бистро.

Задание 5. Подбор посуды, приборов и стекла в соответствии с идеей, концепцией и кухней предприятия питания

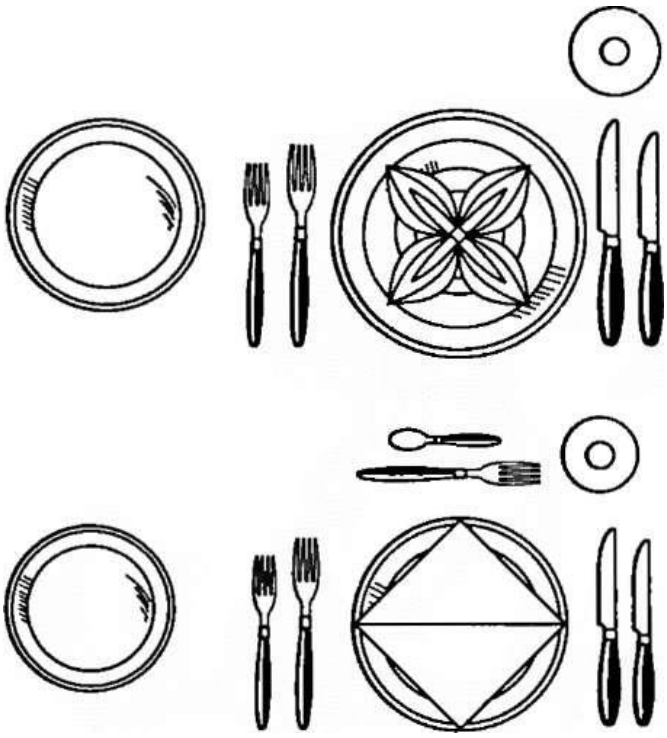
1. Представить концепцию заведения.
2. Подобрать посуду, приборы и стекло с учетом цветового сочетания и правил сервировки.
3. Засервировать стол на 2 персоны.
4. Презентовать стол.

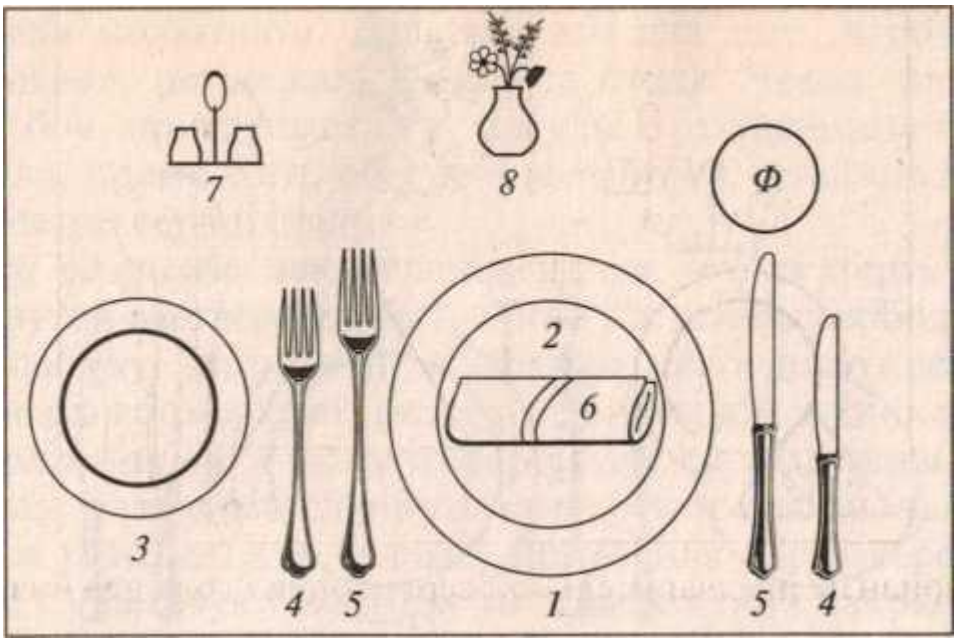


Обед



Ужин





Оформление отчёта

В отчёте указываются: дата проведения; тема и цель; задание; краткое содержание работы в виде таблиц и рисунков; выводы по работе; список использованной литературы.

Самостоятельная подготовка к занятию

При подготовке к занятию необходимо изучить рекомендуемую литературу, конспекты лекций, методические указания. Особое внимание следует обратить на оформление стола в соответствие с тематикой сервировки.

Промежуточная аттестация – зачет
Вопросы для зачета

1. Требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ Р 50935-2007.
2. Сервировка стола на ужин для 2 гостей в честь годовщины свадьбы (холодное блюда и закуски, горячее, десерт, вино-водочные и безалкогольные напитки, мучное).
3. Назначение, принципы и виды меню, правила составления, требования.
4. Сервировка стола на деловой обед для 2 мужчин (холодное блюда и закуски, горячие закуски, горячее, вино-водочные и безалкогольные напитки).
5. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика, взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.
6. Сервировка стола на ужин для 2 гостей в честь Нового года (холодное блюда и закуски, горячее, десерты, фрукты, вино-водочные и безалкогольные напитки).
7. Виды посуды, приборов и столового белья ресторана.
8. Сервировка для кофе-брейка на 5 человек (чай, кофе, мучное, сладкие блюда, напитки).
9. Методы и формы обслуживания.
10. Сервировка для банкет - чая на 5 персон (чай, кондитерские изделия и десерты, напитки).
11. Характеристика карты винно-водочных изделий, сомелье.
12. Сервировка стола для завтрака для двух гостей (чай, кофе, мучное, основное блюдо, напитки)
13. Способы подачи блюд.
14. Предварительная банкетная сервировка для ужина на 1 человека.
15. Элементы обслуживания в ресторане.
16. Предварительная банкетная сервировка для обеда на 1 человека.
17. Виды банкетов, порядок обслуживания.
18. Полная сервировка стола на 1 человека (холодное блюдо, горячее, десерт, мучное, вино-водочные и безалкогольный напиток).
19. Сервировка столов. Виды и требования.
20. Сервировка салфетками (5 вида складывания салфеток).

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«04» апреля 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025/2026уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № 10 от «04» апреля 2025г.

Зав. ЦК_____ /Сивцева С.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«17» марта 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026 /2027 уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № от «13» марта 2026 г.

Зав. ЦК_____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество