

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ**

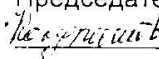
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ИСТОРИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ВЫЕЗДНОГО ПИТАНИЯ**

Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики: Тихонова Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК ИПиС
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК

 К.С. Кондрашова
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 История организации выездного питания, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Умения	Знания
У-1 применять техники и приемы эффективного общения в процессе межличностного общения; У-2 устанавливать контакты с собеседником, учитывая индивидуальные особенности личности; У-3 преодолевать коммуникативные барьеры в общении, достигать взаимопонимания, четко излагать свои мысли, отстаивать свою точку зрения; У-4 противостоять манипулятивным воздействиям и различать механизмы межличностного восприятия.	3-1 особенности коммуникативного процесса; виды общения и основные его характеристики; 3-2 механизмы взаимопонимания в общении; 3-3 техники и приемы общения, правила слушания, убеждения; обратную связь – вопросы и ответы; 3-4 психологические и коммуникативные типы партнеров, специфику взаимодействия с ними; 3-5 коммуникативную культуру, этические принципы общения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа (индивидуальный проект)	-
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет/дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды знаний, умений, навыков формирования которых способствуют элементы программы
1	2	3	4
Раздел 1. Понятие и сущность общения.		24	У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;
Тема 1.1. История и особенности развития российского кейтеринга	Содержание учебного материала	2	
	1. История кейтеринга		
	2. Кейтеринг в России		
	3. Перспективы. Развитие внутреннего туризма		
	Практические занятия:	4	
	1. Практическое занятие № 1. Проанализировать рынок кейтеринговых услуг в России	2	
	2. Практическое занятие № 2. Определить понятие и виды кейтеринга.	2	
Тема 1.2. Теоретические основы и практические аспекты профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;
	1. Создание концептуальных предприятий общественного питания		
	2. Расширение сети виртуальных ресторанов, обеспечивающих прием заказа по сети Интернет и доставку его по-требителю		
	3. Приготовление блюд в присутствии посетителей		
	Практические занятия:	10	
	1. Практическое занятие № 3. Тренинг коммуникативной и социальной компетентности	2	
	2. Практическое занятие № 4. Манипуляции в межличностной коммуникации и методы их нейтрализации»	2	
	3. Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач Общение в системе конфликтных межличностных отношений	2	
	4. Практическое занятие № 6. Невербальное поведение и интерпретация невербальных знаковых систем	2	
	5. Практическое занятие № 7. Тренинг преодоления психологических барьеров в процессе коммуникации	2	

Тема 1.3. Типовой договор на оказание услуг кейтеринга	Содержание учебного материала		2	У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;
	1.	Договор кейтеринга (нормативно–правовые акты, формы, статьи, консультации)		
	2.	Формы документов		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 8. Акт сдачи-приемки оказанных услуг	2	
	2.	Практическое занятие № 9. Промежуточные сроки оказания услуг	2	
Раздел 2. Технология приготовления пищи и технология продукции общественного питания			6	
Тема 2.1. технология приготовления пищи и технология продукции общественного питания в кейтеринге	Содержание учебного материала		2	У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;
	1.	Технология Cook&Chill – «готовь и охлаждай»		
	2.	Технология Cook&Serve –«готовь и подавай»		
	3.	Технология Cook&Hold- «готовь и сохраняй»		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 10. Технология Cook&MAP - «готовь и упаковывай в МГС»	2	
	2.	Практическое занятие № 11 Технология Cook&Freeze – «готовь и замораживай»	2	
Раздел 3. Общие требования к кейтерингу, основы выездного обслуживания			6	
Тема 3.1. Общие требования к кейтерингу (выездному обслуживанию) в России	Содержание учебного материала		2	У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;
	1.	Подготовка, проведение и завершение выездного мероприятия		
	2.	Потребители и места проведения кейтеринга		
	3.	Подбор персонала и управление персоналом		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 12. Нормативная база ГОСТ Р 55051-2012 — национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».	2	
	2.	Практическое занятие № 13. Разработка и документальное оформление внутренних документов по организации кейтеринга, обеспечивающих прослеживаемость процесса оказания услуг и координацию всех исполнителей.	2	
Промежуточная аттестация (зачет)				
Итого			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенных оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды экспозиционные; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Электронные источники:

1. • Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Л.В. Донченко, - Москва : Юрайт, 2025. - 349 с. – (Профессиональное образование).- Текст: непосредственный.

2. Трубина, И. А. Русская национальная кухня : учебное пособие / И. А. Трубина. - Ставрополь : СтГАУ, 2024. - 72 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/462221> (дата обращения: 10.06.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.»

3. Карабущенко, П. Л. Искусство гостеприимства. Русские традиции [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / П. Л. Карабущенко – 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 285 с. – (Профессиональное образование).- Текст: непосредственный.

4. Маргарита Акулич Кейтеринг: о видах выездного ресторанного обслуживания [Электронный ресурс]: книга ISBN 978-5-4485-9426-7 Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero – 2-е изд., 2021. – 143 с. - URL: www.biblio-online.ru

5. Кирилл Погодин Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть [Электронный ресурс]: ISBN: 978-5-459-01098-5 – 2-е изд., перераб. и доп. – на сайте «Яндекс Книги». , 2021. – 224 с. - URL: www.biblio-online.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: 3-1 особенности коммуникативного процесса; виды общения и основные его характеристики; 3-2 механизмы взаимопонимания в общении; 3-3 техники и приемы общения, правила слушания, убеждения; обратную связь – вопросы и ответы; 3-4 психологические и коммуникативные типы партнеров, специфику взаимодействия с ними; 3-5 коммуникативную культуру, этические принципы общения	- знает особенности коммуникативного процесса; - виды общения и основные его характеристики; - знает механизмы взаимопонимания в общении; - знает техники и приемы общения, правила слушания, убеждения; обратную связь – вопросы и ответы; - знает психологические и коммуникативные типы партнеров, специфику взаимодействия с ними; - знает коммуникативную культуру, этические принципы общения.	Текущий контроль: оценка участия в тренингах, выполнения тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-13. Промежуточная аттестация: оценка выполнения видов задания на зачете.
Умения: У-1 применять техники и приемы эффективного общения в процессе межличностного общения; У-2 устанавливать контакты с собеседником, учитывая индивидуальные особенности личности; У-3 преодолевать коммуникативные барьеры в общении, достигать взаимопонимания, четко излагать свои мысли, отстаивать свою точку зрения; У-4 противостоять манипулятивным воздействиям и различать механизмы межличностного восприятия	- умеет применять техники и приемы эффективного общения в процессе межличностного общения; - умеет устанавливать контакты с собеседником, учитывая индивидуальные особенности личности; - умеет преодолевать коммуникативные барьеры в общении, достигать взаимопонимания, четко излагать свои мысли, отстаивать свою точку зрения; - умеет противостоять манипулятивным воздействиям и различать механизмы межличностного восприятия.	Текущий контроль: оценка участия в тренингах, выполнения тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-13. Промежуточная аттестация: оценка выполнения видов задания на зачете.