



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «Организация обслуживания»

Челябинск 2018

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол №1 от 30 августа 2018 года

Председатель  Селезнева И.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.Н. Худякова

30 августа 2018 года

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебной дисциплины ОП 04. Организация обслуживания.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Разработчик:

Туманов Михаил Сергеевич, мастер п/о, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины 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

В результате изучения учебной дисциплины студент должен освоить основной вид деятельности «Организация обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li><li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li><li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li><li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li><li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li><li>– расчета с потребителями;</li><li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li><li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его</li></ul>
--------------	--

	<p>характером, типом и классом организации общественного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>
<p><b>Знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток;</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки;</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li><li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li><li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li><li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li><li>– способы подачи блюд;</li><li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li><li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</li><li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li><li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li><li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li><li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li><li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li><li>– правила составления и оформления меню;</li><li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li></ul>
--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>84</b>
Всего учебных занятий	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа(проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	12
Консультации	2
Промежуточная аттестация	6
<b>Форма промежуточной аттестация - экзамен</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 04. Организация обслуживания.

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним.</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 – ОК 11
	- 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. - 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. - Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.		
	<b>Практическое занятие № 1</b>	2	
	- Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией.		
<b>Раздел 2. Торговые помещения организаций питания.</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 – ОК 11
	- 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.		
	- Сервизная, назначение, оснащение. - Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. - Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.	2	ОК 01 – ОК 11



Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	<p><b>Практическое занятие № 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.</li> <li>- Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.</li> </ul> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение и оформление индивидуального задания по теме «Торговые помещения, виды оборудования, мебель для организации процесса обслуживания».</li> </ul>	2	
<b>Раздел 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.</li> <li>- Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.</li> <li>- Порядок получения и подготовка посуды, приборов.</li> </ul>	2	ОК 01 – ОК 11
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла.</li> <li>- Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.</li> <li>- Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.</li> <li>- Правила работы с подносом.</li> </ul>	2	ОК 01 – ОК 11
	<p><b>Практическая работа № 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.</li> </ul>	2	
	<p><b>Практическая работа № 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов</li> </ul>	2	

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	предприятий индустрии питания.		
	<b>Практическая работа № 5</b>	2	ОК 01 – ОК 11
	- Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.		
	<b>Практическая работа № 6</b>	2	
	- Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.		
<b>Самостоятельная работа</b> - Самостоятельное изучение материала по теме «Барное стекло. - Классические формы и размеры хрустальной и стеклянной посуды». - «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) и столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента посуды».	2		
<b>Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>		<b>4</b>	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 – ОК 11
	- Средства информации. Назначение и принципы составления меню. - Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.		
	<b>Практическая работа № 7</b>	2	
- Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания.			
<b>Раздел 5. Этапы организации обслуживания</b>		<b>8</b>	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	- Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. - Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями.		

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.</li> <li>- Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.</li> </ul>		
	<p><b>Практическая работа № 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.</li> </ul>	2	ОК 01 – ОК 11
	<p><b>Практическая работа № 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.</li> </ul>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельное изучение материала по теме «Функциональные зоны. Помещения для потребителей»</li> </ul>	2	
<b>Раздел 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>		<b>12</b>	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	ОК 01 – ОК 11
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского.</li> <li>Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.</li> </ul>		
	<p><b>Практическая работа № 10</b></p>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.</li> </ul>		
	<p><b>Практическая работа № 11</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча.</li> <li>- Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.</li> </ul>		

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	<p><b>Практическая работа № 12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.</li> <li>- Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.</li> </ul> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение вариантов сервировки праздничного стола «Мореходная», «Восточная», «Романтический ужин».</li> <li>- Подготовка сообщения по теме «Стандарты обслуживания в ресторане».</li> </ul>	2	
<b>Раздел 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>		<b>12</b>	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.</li> <li>- Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.</li> </ul>	2	ОК 01 – ОК 11
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.</li> <li>- Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий.</li> <li>- Правила этикета и нормы поведения за столом.</li> <li>- Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.</li> <li>- Расчет с потребителями.</li> </ul>	2	
	<p><b>Практическая работа № 13</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	2	
	<p><b>Практическая работа № 14</b></p>	2	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов,</li> </ul>		

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.		
	<b>Практическая работа № 15</b>	2	ОК 01 – ОК 11
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями.</li> <li>- Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей.</li> </ul>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельное изучение материала и подготовка рефератов по теме: «Характеристика современных форм расчета POS-терминала, по карточкам.</li> </ul>		
<b>Раздел 8. Обслуживание приемов и банкетов.</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 – ОК 11
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.</li> <li>- Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.</li> <li>- Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.</li> <li>- Прием-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай.</li> <li>- Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.</li> </ul>	2	
	<b>Практическая работа № 16</b>	2	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах.</li> <li>- Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах.</li> </ul>		

<b>Наименование разделов и тем учебной дисциплины</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> - Оформление презентации по теме: «Виды банкетов и приемов»	2	
<b>Раздел 9. Специальные формы обслуживания.</b>		<b>6</b>	ОК 01 – ОК 11
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> - Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. - Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. - Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	2	
	- Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. - Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. - Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. - Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	2	
	<b>Практическое занятие №17</b> - Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю.	2	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Экзамен по учебной дисциплине</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>84</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ «ЧГКИПиТ» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1 Печатные издания:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 160 с
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2 Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### **3.2.3 Дополнительные источники:**

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).



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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</li> <li>- Не менее 75% правильных ответов.</li> <li>- Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Текущий контроль при проведении: <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> </li> <li>- Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: письменных/ устных ответов.</li> </ul>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>- правила составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</li> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- Точность оценки, самооценки выполнения.</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</li> </ul>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>		