

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 15. Организация обслуживания в общественном питании**

для обучающихся на базе основного общего образования  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании предметной  
цикловой комиссии общепрофессиональных  
дисциплин и профессиональных модулей  
Протокол №   1   от «30»   08   2023 г  
Председатель                  Н.В.Дроздова

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник методического отдела  
                         С.Н.Шаповалова

Рабочая программа учебной дисциплины *Организация обслуживания в общественном питании* для профессии среднего профессионального образования *социально-экономического* профиля: *43.01.09. Повар, кондитер (укрупнённая группа специальностей 43 00 00 Сервис и туризм)*

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016г. (зарегистрированного в Минюсте РФ 22.12.2016г № 44898)

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Разработчик:** Ревенко Е.М. – преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

### СОГЛАСОВАНО

#### **ООП 43.01.09 с работодателями:**

ИП «Абачараева Н.Л.»

кондитерская «Золотой колос»    Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КППМ ДГТУ    Ниворожкин М.Е

ООО «Фабрика»    Сопрыкин Р.Ю.

Дата согласования «25» июня 2023 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 15 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК,ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ОК 11</b>	Выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчет с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов ,современные направления сервировки; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи

	<p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы, обслуживать иностранных туристов</p>	<p>блюда напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
	<p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>

## **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>Общее количество часов</b>	<b>96</b>
<b>Аудиторная нагрузка</b>	78
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	40
Консультации	6
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	12 (экзаменатор, ассистент)

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b>		<b>6</b>	
<b>Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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. ГОСТ31984-2012 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>4</b>	<b>ОК 1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК6.3</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №1.</b> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
<b>Тема 2.</b>		<b>4</b>	
<b>Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК6.3</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<b>Практическая работа №2</b> Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.		
	<b>Самостоятельная работа по темам 1 и 2.</b> - работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; - изучение нормативных материалов; - решение задач и упражнений по образцу; - решение ситуационных производственных (профессиональны задач); - подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 3</b>		<b>12</b>	
<b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на ПОП Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности Правила работы с подносом	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК6.3</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа №3</b> Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания <b>Практическая работа №4.</b> Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания <b>Практическая работа №5.</b> Отработка и приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию <b>Практическая работа №6.</b> Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		
<b>Тема 4.</b>		<b>4</b>	
<b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3</b>
	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		

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ПК6.1
	<i>Практическая работа №7.</i> Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
	<b>Самостоятельная работа по темам 3 и 4.</b> - работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; - изучение нормативных материалов; - решение задач и упражнений по образцу; - решение ситуационных производственных (профессиональных задач); - подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема5.</b>		<b>6</b>	
<b>Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3
	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 . Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<i>Практическая работа № 8.</i> Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.		
<b>Тема 6.</b>		<b>12</b>	
<b>Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	<b>4</b>	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	<b>Практическая работа №9.</b> Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом		
	<b>Практическая работа № 10.</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. <b>Практическая работа №11.</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, <b>Практическая работа №12.</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. <b>Практическая работа №13.</b> Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов		
	<b>Самостоятельная работа по темам 5 и 6.</b> - работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; - изучение нормативных материалов; - решение задач и упражнений по образцу; - решение ситуационных производственных (профессиональны задач); - подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 7.</b>		<b>8</b>	
<b>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий Правила этикета и нормы поведения за столом Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями	<b>4</b>	<b>ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	<b>ОК1-7,9, 10,</b>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p><b>Практическая работа № 14.</b> 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.</p> <p><b>Практическая работа №15.</b> Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.</p> <p>Тренинг по отработке приемов расчета с гостями</p>		ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3
	<p><b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональны задач); подготовка сообщений</p>	2	
<b>Тема 8.</b>		<b>6</b>	
<b>Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы		
	Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	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			
<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3	
<b>Практическая работа №16.</b> Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах и приёмах			
<p><b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональны задач); подготовка сообщений</p>	2		
<b>Тема 9.</b>		<b>4</b>	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

<b>Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК1-7,9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3
	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 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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №17.</b> Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		ОК1-7,9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональны задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>12</b>	
<b>Всего:</b>		<b>96</b>	

## 2.3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
  - Рабочее место преподавателя;
  - Комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).
- .Технические средства обучения:

- Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- Мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- Локальная сеть с выходом в Интернет,
- Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- Программное обеспечение,
- Иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п.7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 2.3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания, из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

#### 2.3.2.1. Обязательные 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 21.12.2010г. №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.:Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ.2015-01-01.- М.:Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,2014.-III, 12 с.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01.-М.:Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

9. СанПиН2.3.2.1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003г. №98.-Режим доступа: [http://www.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).

10. СанПиН2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Усов.–13-еизд.,стер.–М. :Издательский центр «Академия»,2015.–432с.

12. БогушеваВ.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс,2013.– 318 с. – (Среднее профессионально образование).

13. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И.Ботов, В.Д.Елхина, В.П.Кирпичников.–1-е изд. – М. :Издательский центр «Академия», 2013.– 416 с.

14. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания /Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратов.– М.:ИД «Деловая литература»,2012.– 544с.

15. ШеламоваГ.М. Этикет делового общения. учеб. Пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова.—М.: Издательский центр«Академия»,2014.—192с.

16. ШеламоваГ.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования /Г.М.Шеламова.—М.: Издательский центр «Академия»,2014.—192с.

#### **2.3.2.2. 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/>.

#### **2.3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования/С.В.Дусенко.—3-еизд.,стер.—М.:Издательский центр «Академия»,2013. —224с.—(Сер.Бакалавриат).

2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И.Ермакова—2-еизд.,стер.–М.: Издательский центр «Академия», 2012.—272с (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. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.:«Ресторанные ведомости»,2013 г.

5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости,2013г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристики столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд,</p> <p>смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p>	<p>-</p> <p>- грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>-</p> <p>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>-</p> <p>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>-</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>-</p> <p>анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>-</p> <p>защита</p> <p>внеаудиторной самостоятельные работы;</p> <p>-</p> <p>дифференцированный зачет</p>

<p>правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p><b>Умения:</b> Выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа продукции и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять, подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий ит.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>



<p>структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
---	--	--