

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Крымский индустриально - строительный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021

Рассмотрена цикловой  
методической комиссией  
«Сервис и туризм»  
30 августа 2021 г.  
Председатель  
\_\_\_\_\_ Т.В. Гавозда

Утверждена  
директор ГБПОУ КК КИСТ  
30 августа 2021 г.  
\_\_\_\_\_ Н.В. Плошник  
М.П.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 30 августа 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного в Минюсте РФ 20.12.2016 г., № 44828), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик: Гавозда Т.В., преподаватель  
ГБПОУ КК КИСТ  
Квалификация по диплому

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В. директор ГК ПОП  
ресторан «Магеллан» и летнего кафе  
«Журавли»  
Квалификация по диплому:  
инженер-технолог

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Мечий О.В., преподаватель ГБПОУ КК  
КТК  
Квалификация по диплому  
инженер

\_\_\_\_\_  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

		<b>Стр.</b>
<b>1.</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 04. Организация обслуживания

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

Учебная дисциплина ОП 04. Организация обслуживания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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> <b>ЛР 13</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 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> <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> </ul>	<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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью</li> <li>- планировать работу в течении смены для себя и других работников производства</li> <li>- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием</li> <li>- понимать и использовать маркировку ингредиентов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li><i>-важность эффективной командной работы</i></li> <li><i>-принцип непрерывного профессионального роста , включая информативность об актуальных гастрономических тенденциях</i></li> <li><i>-законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню</i></li> <li><i>-важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками</i></li> <li><i>-рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством</i></li> <li><i>-сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость</i></li> <li><i>-законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов</i></li> <li><i>-виды и стили составления меню</i></li> <li><i>-баланс при составлении меню</i></li> <li><i>-вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов</i></li> <li><i>-влияние культуры, религии на рацион и способы кулинарной обработки</i></li> <li><i>-влияние аллергии, непереносимости на рацион и способы кулинарной обработки</i></li> <li><i>-влияние традиции на рацион и способы кулинарной обработки</i></li> </ul>
--	--	--

		<i>-стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд</i>
--	--	--

## **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 учебной дисциплины</b>	<b>90</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>60</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>48</b>
практические занятия	<b>40</b>
Самостоятельная работа	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 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
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. <i>Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками</i> <i>Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством</i> <i>Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость</i> <i>Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов</i> <i>Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов</i> Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	2+5	
	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>Тематика практических занятий</b>	<b>2*</b>	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	4*	
	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>Тематика практических занятий</b>	<b>2*</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13</b>
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13</b>
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	4*	
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	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>Тематика лабораторных работ</b>	<b>8*</b>	
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2		
Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</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>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1 ЛР 13</b>
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2+3	
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин <i>Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню</i> <i>Виды и стили составления меню</i> <i>Баланс при составлении меню</i>		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4*</b>	
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания <i>Маркировка ингредиентов</i>	2+2	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13</b>
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13</b>
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов <i>Важность эффективной командной работы</i> <i>Принцип непрерывного профессионального роста, включая информативность об актуальных гастрономических тенденциях</i>	2+4*	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 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 лабораторных работ</b>	<b>7*</b>	
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство <i>Планирование работы в течении смены для себя и других работников производства</i> <i>Соблюдение принципа энергосбережения при работе с оборудованием</i>	2 2 +2 +1	

<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи <i>Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд</i>	4+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		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6*</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	1	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	1		
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1		
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1		
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	4	
	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>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6*</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	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	1	
	Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	1	
	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1	
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	4+4	
	<i>Влияние культуры, религии на рацион и способы кулинарной обработки</i>		
	<i>Влияние аллергии, непереносимости на рацион и способы кулинарной обработки</i>		
	<i>Влияние традиции на рацион и способы кулинарной обработки</i>		
	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 лабораторных работ</b>	<b>3*</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13	
Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	1		
Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1		
<i>Стандарты качества на всех этапах производства</i>	+1		
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2	
	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>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13</b>
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	<b>2</b>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</i>	<b>2</b>	
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>90</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины 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).

Оборудование учебного кабинета «Организация обслуживания»: барная стойка, столовая - мебель, посуда, приборы, белье, оборудование для барменов и официантов;

лаборатория Учебная кухня ресторана

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

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

##### **1.2.1. 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.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги 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. 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.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.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. 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», 2016. – 432 с.

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

### **1.2.2. 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. Гастрономь.ру: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).

5. Гастрономь: 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 NoReCa [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/>.

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2014 г.

2. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2014 г.

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





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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</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> <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> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <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> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– <i>важность эффективной командной работы</i></li> </ul> <p><i>-принцип непрерывного профессионального роста , включая информативность об актуальных гастрономических тенденциях</i></p> <p><i>-законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню</i></p> <p><i>-важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками</i></p> <p><i>-рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством</i></p> <p><i>-сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость</i></p> <p><i>-законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов</i></p> <p><i>-виды и стили составления меню</i></p> <p><i>-баланс при составлении меню</i></p> <p><i>-вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов</i></p> <p><i>-влияние культуры, религии на рацион и способы кулинарной обработки</i></p> <p><i>-влияние аллергии, непереносимости на рацион и способы кулинарной обработки</i></p> <p><i>-влияние традиции на рацион и способы кулинарной обработки</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>-стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд</i></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>– расчета с потребителями;</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> <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> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <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><i>- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью</i></p> <p><i>- планировать работу в течении смены для себя и других работников производства</i></p> <p><i>- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием</i></p> <p><i>- понимать и использовать маркировку ингредиентов</i></p>		
--	--	--