

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Лениногорский политехнический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2023

Рассмотрена на заседании ПЦК  
Сервис и машиностроение  
Протокол № 4 от «17» 04 20 г.  
Председатель Е.Н Салимгараева  
Е.Н.

Утверждаю  
Зам. директора по УР И.В. Степанова  
И.В. Степанова  
«17» 04 2013г.

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

Разработчик: Казанцева Альбина Ивановна, преподаватель ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>20</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

## **ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Организация обслуживания» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования и реализуется в форме практической подготовки, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» входит в общепрофессиональный цикл.

### **1.3. Цель и задачи учебной дисциплины - требованиям результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- 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;
- 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 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;
- 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
- 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

**в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

– 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 блюд и напитков;

– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли

– правила сочетаемости напитков и блюд;

– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

– 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

**В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются общие компетенции:**

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности:**

	Наименование результата обучения
ПК 1.1-1.3	Организовывать и проводить подготовку мяса, рыбы, домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление горячих супов
ПК 3.3-3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1- 4.4	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1-5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 6.1-6.2	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

**В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются личностные результаты:**

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Всего 80 часов;

в том числе практических занятий 34 часа;

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	80
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	76
в том числе:	
Теоретическое обучение	42
Лабораторные и практические занятия	34
Практическая подготовка	34
Курсовые проекты	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	80
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	76
в том числе:	
Теоретическое обучение	42
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	34
Практическая подготовка	34
Курсовые проекты	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация дифференцируемый зачет	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1</b> Услуги общественного питания и требования к ним	<b>Содержание учебного материала</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</b>
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	2. 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.		
	3. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
1. 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 2.</b> Торговые помещения организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</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</b>
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	3. Интерьер помещений организации питания		
	4. Сервизная, назначение, оснащение		
	5. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	6. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		

	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	1.	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		
<b>Тема 3</b> Столовая посуда, приборы, столовое белье	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</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</b>
	1	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	2	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	3	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	4	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	5	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	6	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	7.	Правила работы с подносом		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>8</b>	
	1	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.	2	
	2.	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	3.	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
4.	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2		
<b>Тема 4.</b> Информационное обеспечение процесса	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	2.	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		

обслуживания	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	1	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>1</b>	
	1	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 5.</b> Этапы организации обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</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</b>
	1	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	2.	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>4</b>	
	1	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	2.	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
<b>Тема 6.</b> Организация процесса обслуживания в зале	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</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</b>
	1	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	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>	
	1.	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	2.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	1	
	3.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	1	
4.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1		

	5.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1	
<b>Тема 7.</b> Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</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</b>
	1	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	2.	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	3.	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	4.	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	5.	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	6.	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	7.	Расчет с потребителями		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>6</b>	
	1	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4	
	2.	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	1	
	3.	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>1</b>	
1.	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 8.</b> Обслуживание приемов и банкетов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</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</b>
	1	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	2.	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		

	3.	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	4.	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	5.	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	6.	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>	
	1	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	1	
	2.	Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1	
<b>Тема 9.</b> Специальные формы обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</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</b>
	1.	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		
	3.	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	4.	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	5.	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	6.	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	1.	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>1</b>	
	1.	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>Дифференцированный зачет</b>			<b>-</b>	
<b>ВСЕГО</b>			<b>80</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 образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **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.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. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

12. 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», 2020. – 416 с.

13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2021. – 544 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с

15. 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», 2021. – 432 с.

16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с.

17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с.

#### **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.friou.ru](http://www.friou.ru),

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Ре-жим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Ре-жим 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 ре-сурс]. – 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/>.

### **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», 2020. — 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», 2021. — 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», 2021. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2020 г.
5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2021 г.
6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Код компетенции	Результаты обучения	Формы и методы оценки
ОК.1 - ОК.11, ПК1.1 - ПК1.3, ПК2.1 - ПК 2.3, ПК3.1 - ПК 3.4, ПК4.1 - ПК 4.4, ПК5.1 - ПК5.2, ПК6.1 - ПК 6.5	<b>Знание:</b> – 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 блюд и напитков; –кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки,	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

	<p>коктейли</p> <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>– 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 <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> </ul> </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</li> </ul>	<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>

	<p>организации общественного питания;</p> <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> </ul>	
<p>ЛР 4. ЛР 5. ЛР 7.</p>	<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> </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> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>