

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.
«11» сентябрь 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Организация обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828), Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); примерной образовательной программой Организация обслуживания для профессиональных образовательных организаций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обсуждена и одобрена на заседании
предметно-цикловой комиссии:
мастеров п/о и преподавателей
профессиональных дисциплин

Протокол № 1

« 31 » августа 2022 г.

Председатель ПЦК:

 Ломака Г.Л.

Разработчик:

1. Вахрушева Вероника Евгеньевна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**4. КОНТРОЛЬ И ОТТЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	- виды, типы и классы организаций общественного питания;
ПК 2.1-2.8		- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
ПК 3.1-3.7		
ПК 4.1-4.6		- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его
ПК 5.1-5.6		характером, типом и классом организации общественного питания;
ПК 6.1-6.4	- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
ОК 01		- приемы складывания салфеток - правила личной
ОК 02		подготовки официанта, бармена к обслуживанию
ОК 03	- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
ОК 04		- сервировку столов, современные направления сервировки
ОК 05		- обслуживание
ОК 06		потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
ОК 07		- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
ОК 09	- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	- приветствие и размещение гостей за столом;
ОК 10		- правила оформления и
ОК 11	- 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	

<ul style="list-style-type: none"> - 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, блюдами; - 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 - 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 ресторанных этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; <p><u>готавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</u></p>	<p>передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередьность 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 общественности; - правила составления и оформления меню, - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	94
Объем образовательной программы	86
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа ¹	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация ²	6

¹Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

²Проводится в форме дифференцированного зачета

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	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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		
	Тематика практических занятий		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др.	2	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-

	всервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 3	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Столовая посуда, приборы, столовое белье	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 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		
	Тематика лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания 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	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2	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
	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		
	Тематика лабораторных работ	2	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5,
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	

			ПК 6.3
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов</p> <p>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 подаче аперитива</p> <p>Тематика лабораторных работ</p> <p>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</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	6	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи</p> <p>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</p> <p>Тематика лабораторных работ</p>	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		6	ОК 1-7, 9,10, ПК

	<p>Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес - ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	2 1 1 1 1	2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя</p> <p>Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд</p> <p>Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.</p> <p>Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий</p> <p>Правила этикета и нормы поведения за столом</p> <p>Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP</p> <p>Расчет с потребителями</p> <p>Тематика лабораторных работ</p> <p>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 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в</p>	8	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

	<p>предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей</p> <p>Самостоятельная работа 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 (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	1	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</p> <p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</p> <p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</p> <p>Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания</p> <p>Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай</p> <p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей</p> <p>Тематика лабораторных работ</p> <p>Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах</p> <p>Самостоятельная работа 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 (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	6	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 9. Специальные формы обслуживания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс</p> <p>Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.</p>	2 1 1	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресногобранча, 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		
Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
Самостоятельная работа обучающихся		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Консультации	2	
Промежуточная аттестация	6	
Всего:	94	

3. ПРИМЕРНЫЕ 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 макетов (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, макетами, 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

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 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. ОСТ 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. 1324-12Гигиенические 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.
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, 2017. - 318 с. - (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для стед.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. -

13. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. - М.: ИД «Деловая литература», 2017. - 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», 2017. - 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», 2019. - 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. —М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. - Режим доступа: www.frio.ru.
4. Гастрономъ.ги: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
8. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
9. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://gotovim-domu.ru/> ЕГИДНБМ тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.
10. <https://znanium.com/> - Электронно-библиотечная система
11. Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.
12. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru..> <http://povary.ru..> <http://vkus.bv..>
13. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionairy/>, свободный.
14. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” - доступ не ограничен, не требует регистрации.
15. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) - доступ не ограничен, не требует регистрации

16. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

1.2.3. 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», 2017. — 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», 2017. — 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», 2019. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению.](#) Изд.: «Ресторанные ведомости»,2018 г.
5. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего.](#) Изд.: Ресторанные ведомости, 2019 г.
6. 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>Знание:</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;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику 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> <ul style="list-style-type: none"> - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; <p>способы подачи блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - очередность и технику подачи блюд и напитков; <p>кулинарную характеристику</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

<p>блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		
<p>Умения:</p> <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организаций питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требований</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

- 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 раз.
- 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 м
- 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;

<ul style="list-style-type: none">- соблюдать правила ресторанных этикетов;- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		
--	--	--