

Министерство образования и науки Калужской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Калужской области  
«Людиновский индустриальный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*2021г*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1565 от 9 декабря 2016 года с учетом примерной основной образовательной программой (регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19.05.2017 года, реквизиты решения о включении ПООП в реестр: Протокол N 1 от 28.03.2017.), укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

СОГЛАСОВАНО

Зав. по учебной работе

\_\_\_\_\_ О.Е. Селиверстова

« УТВЕРЖДАЮ»

Зам.директора по УПР

\_\_\_\_\_ Т.П. Киселева.

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией  
профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от 31 августа 2021

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Хмельницкая Л.В.

Разработчики:

преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр. |
|---|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4    |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ<br>ДИСЦИПЛИНЫ                 | 7    |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   | 10   |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11   |

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

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сервиса и туризма, общественного питания.

## 1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания является общепрофессиональной дисциплиной.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающимися осваиваются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции. В рамках

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения   | Знания  |
|--|--|---|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ОК 10<br>ОК 11 | <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></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></ul> |

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанный этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul> |
|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 56                 |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | 54                 |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 20                 |
| лабораторные занятия   |                    |
| практические занятия   | 34                 |
| курсовая работа (проект)   | -                  |
| Самостоятельная работа   | -                  |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>           | 2                  |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                       | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                           |
|---|--|-------------|--|
| 1   | 2  | 3           | 4  |
| <b>Тема 1<br/>Услуги общественного питания и требования к ним</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>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 |
|   | Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания |             |  |
|   | Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.   |             |  |
|   | Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания  |             |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>2</b>    |  |
|   | Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией   | <b>2</b>    |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>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.<br/>Торговые помещения организаций питания</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>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 |
|   | Торговые помещения, виды, характеристика, назначение   |             |  |
|   | Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг   |             |  |
|   | Интерьер помещений организации питания   |             |  |
|   | Сервизная, назначение, оснащение   |             |  |
|   | Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение  |             |  |
|   | Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение.   |             |  |

|   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
|   | Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение   |          |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>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 |
|   | Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.<br>Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия  | <b>2</b> |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>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 3<br/>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
|   | 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  |          |  |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>8</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, 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 | <b>2</b>   |          |  |
| Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания  | <b>2</b>   |          |  |
| Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию  | <b>2</b>   |          |  |
| Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом  | <b>2</b>   |          |  |



|   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>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.<br/>Информационное обеспечение процесса 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<br>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   |          |  |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>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           |
| Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | <b>2</b>   |          |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>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.<br/>Этапы организации обслуживания</b>                     | <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           |
|   | Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов  |          |  |
|   | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов<br>Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями<br>Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.<br>Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива                                  |          |  |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</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           |
|   | Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.  | <b>2</b> |  |
|   | Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство   | <b>2</b> |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>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 6.<br/>Организация<br/>процесса<br/>обслуживания в<br/>зале</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3             |
|  | Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи   |           |  |
|  | 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 |
|  | Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом  | <b>2</b>  |  |
|  | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча  | <b>1</b>  |  |
|  | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд  | <b>1</b>  |  |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка  | <b>1</b>  |           |  |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов   | <b>1</b>  |           |  |
| <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 7.<br/>Правила подачи<br/>кулинарной,<br/>кондитерской<br/>продукции,<br/>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 |
|  | Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя   |           |  |
|  | Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд  |           |  |
|  | Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.   |           |  |
|  | Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий   |           |  |
|  | Правила этикета и нормы поведения за столом   |           |  |
|  | Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP  |           |  |

|  |  |          |  |
|--|--|----------|--|
|  | Расчет с потребителями   |          |  |
|  | <b>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 |
|  | 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                | <b>4</b> |  |
|  | 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  | <b>1</b> |  |
|  | Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей  | <b>1</b> |  |
|  | <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 8. Обслуживание приемов и банкетов</b> | <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 |
|  | Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы  |          |  |
|  | Банкет за столом с полным обслуживанием официантами  |          |  |
|  | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами   |          |  |
|  | Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания   |          |  |
|  | Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай   |          |  |
|  | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей  |          |  |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>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 |
|  | Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах  | <b>1</b> |  |
|  | Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах   | <b>1</b> |  |
|  | <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 9.<br/>Специальные<br/>формы<br/>обслуживания</b>   | <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 |
|   | Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс  |           |  |
|   | Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.<br>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>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю  | <b>2</b>  |           |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>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>Промежуточная аттестация</b>   |   | <b>2</b>  |  |
| <b>Всего:</b>   |   | <b>54</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).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 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.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.gpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.gpl.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, 2013. – 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», 2013. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 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», 2013. – 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», 2015. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. 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. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### 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», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
5. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 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><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> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/>         Не менее 75% правильных ответов.<br/>         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> </ul> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>         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>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>  |   |  |
| <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> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>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>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-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> </ul> |  |  |
|---|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li><li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li></ul> |  |  |
|--|--|--|

