

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УМР

Моев С.А. Косова

« 15 » 06 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Шатура
2023

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Шатурский энергетический техникум» (ГБПОУ МО «ШЭТ»)

Разработчики:

Хромова Ольга Валерьевна, преподаватель специальных дисциплин

ОДОБРЕНО

цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 7 от 09.06.2023 г.

Председатель:  О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ РООП	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Организация обслуживания)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами **ОП.04 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 09. Охрана труда.**

1.3. Цель и планируемые результаты освоения 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 результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения

	задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4	Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и	- техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи; -виды, назначение посуды для подачи , термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи

		способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции; - организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции; - вести учет реализованной горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции; - правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

Максимальная учебная нагрузка	
Обязательная учебная нагрузка	98
в том числе:	
теоретическое обучение	68
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифзачета (7 семестр)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование раз- делов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучаю- щихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1 Услуги обществен- ного питания и тре- бования к ним	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребитель- ского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика про- цесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга обще- ственного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	2. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги обще- ственного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требова- ния к ним, требования к безопасности услуг.		
	3. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприя- тия, его специализацией		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освеще- ние, 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		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и других в сервизной.		
2. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия			
Тема 3	Содержание учебного материала	12	

Столовая посуда, приборы, столовое белье	1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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		
	Тематика практических занятий	4	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания		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
	2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания		
	3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию		
	4. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		
	Содержание учебного материала	4	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
	Содержание учебного материала	10	
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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		
	Тематика практических занятий	4	
	1. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.		

	2. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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		
	<i>Тематика практических занятий</i>	6	
	1. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом 2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча 3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд 4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка 5. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов		
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	<i>Содержание учебного материала</i>	10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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		
	<i>Тематика практических занятий</i>	6	
	1. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания		

	2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 5. 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 6. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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		
	<i>Тематика практических занятий</i>	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	1. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	2. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах		
	<i>Содержание учебного материала</i>	6	
	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 кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<i>Тематика практических занятий</i>		
	1. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная; рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; проектор, плакаты

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания):

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Федеральный закон от 2022г. №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 21.12.2021 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2022 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2022 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2022 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524 - 2022 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2022-01-01. - 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 2022 г. № 98. – Режим доступа: http://www.gost.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, 2022 г – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2022. – 464 с.
13. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С.

- Кузнецова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2021 г — 240 с.
14. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень : учебник / Л.С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2021 г — 64 с.
 15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. — 12-е изд., стер. — М.: Академия, 2022 г — 432 с.
 16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2022 г — 192 с.
 17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2022 г — 192 с.

Дополнительные источники:

1. Анурова.И. Персонал а ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2022 г.
2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена : учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020 — 272 с.
3. Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. — 3+е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2023 — 350, [1] с.: ил. — (Высшее образование).
4. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2022 г — 112 с.
5. Справочник технолога общественного питания. — М.: Колос, 2022 г
6. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2022 г — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
7. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова — М.: Ресторанные ведомости, 2022 г — 320 с.: ил.
8. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, 2022 г Москва.
9. Конран Т. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие — М.: Деловая литература, 2022 г
10. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости, 2021г.
11. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.: Ресторанные ведомости, 2022 г
12. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости, 2021г.

Интернет-источники:

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.ru: 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/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: – 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;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i>	Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i> Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета</i>

– правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
Умения: – 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;	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>	Текущий контроль: <i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i>

– 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		
--	--	--

1. Возможности использования программы в других ПООП

Указываются наименования ПООП в которых есть данная дисциплина и по которым возможно использование данной программы.