

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НГТК»  
В.М. Земалиндинова  
Приказ «03» февраля 2023 г. № 46.2-К

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.04 Организация обслуживания**

для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА  
Предметно - цикловой комиссией  
Председатель: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО  
Зам.директора:  
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 20.12.2016 г. № 4828. и стандартов WorldSkills по компетенции 35 WSI Ресторанный сервис.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	А.В. Панкратьева (инициалы, фамилия)
--------------------------------	---	---

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» (место работы)	председатель ПЦК (занимаемая должность)	Н.В. Москаева (инициалы, фамилия)
--------------------------------	--	--------------------------------------

ГАПОУ «НГТК» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	М.П. Елисеева (инициалы, фамилия)
--------------------------------	---	--------------------------------------

(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
----------------	------------------------	---------------------

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена по данной специальности.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина реализуется в рамках общепрофессионального цикла (основная и вариативная часть).

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 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><li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li><li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li><li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li><li>– приемы складывания салфеток</li><li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li><li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li><li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li><li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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 ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<p>форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> <li>– <i>ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: (столовые приборы; посуду; стеклянную посуду; столовое белье; мебель) коллегами в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</i></li> <li>- <i>важность коммуникации и</i></li> </ul>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место и технологический процесс в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</li> <li>- эффективно коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</li> <li>- сервировать стол и подготовить украшения для него в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</li> <li>- профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания: («Bistro service», «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя), «Banquet service», сервировка еды с тележки, сервировка еды со специального столика — Gueridon.</li> <li>- приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая: (ассорти блюд, мясную нарезку, филетирование рыбы, подготовку и нарезку фруктов, подачу различных сыров, приготовление салатов и салатных заправок, фламбирование блюд (мяса или десертов), продемонстрировать правильные горение и процедуру). <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливать алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;</li> <li>– приготавливать коктейли по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM;</li> <li>– предложить «серебряный сервис» для кофе и сопутствующих продуктов;</li> <li>– приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе.*</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</li> <li>- назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</li> <li>- актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;</li> <li>- перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления разных видов кофе;</li> <li>– «Серебряный сервис» для кофе и сопутствующих продуктов;</li> <li>– различные виды кофе и их характеристику.*</li> </ul> </li> </ul>
--	---	---

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

объём образовательной программы **108** часов, в том числе:

- объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **98** часов;
- консультации – **1** часа;
- экзамен – **3** часов;
- объём самостоятельной работы обучающегося **4** часа.

*\* стандарты по профессиональному мастерству «Профессионалы» и оценочные материалы ДЭ по компетенции 35 Ресторанный сервис*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>100</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	-
практические занятия	60
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	4
Консультация	1
Промежуточная аттестация <b>экзамен</b>	3



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел.1 Услуги общественного питания</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	1-2
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания обслуживания		
	2. <i>Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе</i>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 1</b>	<b>2</b>	
	1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
<b>Тема 1.2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Презентация на тему: "ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг"		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	1-2
	1 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>Практические занятия 2,3,4</b>	<b>6</b>	
1. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в	<b>2</b>		

	сервизной.		
	2. Организация рабочего места и технологический процесс в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис	2	
	3. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
<b>Тема 1.3</b> <b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	2-3
	1. 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		
	2. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла, столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом		
	3. Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис	2	
	<b>Практические занятия 5,6,7,8</b>	<b>8</b>	
	1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
4. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2		
<b>Раздел.2</b> <b>Обслуживание</b>		<b>52</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1-2
	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>Практические занятия 9</b>	<b>2</b>	

	1. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2-3
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	<b>Практические занятия 10,11,12</b>	<b>6</b>	
	1. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	2. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
	3. <i>Тренинг по эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис</i>	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>1-2</b>
	1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	2. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	<b>Практические занятия 13,14,15,16</b>	<b>8</b>	
	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, ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	2	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	

	<i>Тренинг по сервировки стола и подготовки украшения для него в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис</i>	2	
<b>Тема 2.4. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	1-2
	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>Практические занятия 17,18,19,20,21,22</b>	<b>12</b>	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	
	Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	2	
Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2		
<i>Тренинг по профессиональной и эффективной сервировки еды при разных стилях обслуживания: («Bistro service», «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя), «Banquet service», сервировка еды с тележки, сервировка еды со специального столика — Gueridon</i>	2		
<i>Тренинг по приготовлению, раскладыванию по порциям и подачи специальные блюда со специального столика Gueridon, включая: (ассорти блюд, мясную нарезку, филетирование рыбы, подготовку и нарезку фруктов, подачу различных сыров, приготовление салатов и салатных заправок, фламбирование блюд (мяса или десертов), продемонстрировать правильные горение и процедуру).</i>	2		
<b>Тема 2.5 Обслуживание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2-3
Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние			

<b>приемов и банкетов</b>	дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным и 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>Практические занятия 23</b>	<b>2</b>	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах, на приемах	2	
<b>Тема 2.6 Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2-3
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<i>Высокоспециализированные и международные кухни и их стили ресторанного сервиса.</i>		
	<b>Практические занятия 24</b>	<b>2</b>	
Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2		
<b>Раздел 3. Бариста</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 3.1 Работа баристы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	Сорта кофе. Виды кофе по способу обработки. Виды кофе по способу обжарки и помола	2	
	Методы заваривания кофе. Альтернативные способы заваривания кофе. Аксессуары для приготовления кофе	2	
	Кофейные напитки на основе эспрессо, напитки с молоком, холодные кофейные напитки	2	
	Кофе в разных странах мира	2	
	<b>Практические занятия 25,26,27,28,29,30</b>	<b>12</b>	
	Тренинг по приготовлению Эспрессо (Espresso), Дуппио (Doppio), Американо (Americano), Ристретто (Ristretto), Лунго (Lungo)	2	

	Тренинг по приготовлению Капучино (Cappuccino), Маккиато (Macchiato), Латте (Latte), Латте Маккиато (Latte macchiato)	2	
	Тренинг по приготовлению Раф-кофе (Raf coffee), Медовый Раф (Mead Raf), Флэт уайт, Кон Панна (Con Panna), Бравэ (Breve)	2	
	Тренинг по приготовлению Гляссе (Glasse), Мокко (Mocha), Марочино (Marocchino), Романо (Romano), Кофе по-венски (Vienna coffee)	2	
	Тренинг по приготовлению Фредо (Fredo), Айриш (Airish), Корретто (Cjrretto), Бичерин (Bicerin)	2	
	Тренинг по приготовлению кофейного карвинга	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Подготовка презентации на тему: "История появления кофе"		
	<b>Консультации</b>	<b>1</b>	
	<b>Экзамен</b>	<b>3</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>	

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

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

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

##### **1.2.1. Печатные издания:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 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.friou.ru](http://www.friou.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>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> </ul>	<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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена 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>– 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. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</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> </ul>		
---	--	--

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