

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Крымский индустриально - строительный техникум»

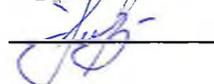
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023

Рассмотрена цикловой  
методической комиссией  
«Сервис и туризм»  
30 августа 2023 г.

Председатель

 Т.В. Гавозда

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

Утверждена  
директор ГБПОУ КК КИСТ  
31 августа 2023 г.

Н.В. Плошник

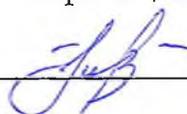


Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного в Минюсте РФ 20.12.2016 г., № 44828), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик:

Гавозда Т.В., преподаватель  
ГБПОУ КК КИСТ  
Квалификация по диплому

  
\_\_\_\_\_ (подпись)

Рецензенты:

Овагян А.Р., директор ООО «Кооператор»  
Квалификация по диплому

  
\_\_\_\_\_ (подпись)

Мечий О.В., преподаватель ГБПОУ КК  
КТК

Квалификация по диплому  
инженер

  
\_\_\_\_\_ (подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
2.	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
3.	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
4.	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	17

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

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 04. Организация обслуживания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ОК 11</b> <b>ЛР 13</b>	<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> <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</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 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>соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню,</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>- обслуживать иностранных туристов</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> <li>- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью</li> <li>- планировать работу в течении смены для себя и других работников производства</li> <li>- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием</li> <li>- понимать и использовать маркировку ингредиентов</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><i>-важность эффективной командной работы</i></p> <p><i>-принцип непрерывного профессионального роста , включая информативность об актуальных гастрономических тенденциях</i></p> <p><i>-законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню</i></p> <p><i>-важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками</i></p> <p><i>-рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством</i></p> <p><i>-сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость</i></p> <p><i>-законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов</i></p> <p><i>-виды и стили составления меню</i></p> <p><i>-баланс при составлении меню</i></p> <p><i>-вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов</i></p> <p><i>-влияние культуры, религии на рацион и способы кулинарной обработки</i></p> <p><i>-влияние аллергии, непереносимости на рацион и способы кулинарной обработки</i></p>
--	---	--

		<i>-влияние традиции на рацион и способы кулинарной обработки</i> <i>-стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд</i>
--	--	---

## **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 учебной дисциплины</b>	<b>90</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>60</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>48</b>
практические занятия	<b>40</b>
Самостоятельная работа	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. <i>Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками</i> <i>Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством</i> <i>Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость</i> <i>Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов</i> <i>Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов</i> Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	2+5	
	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	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	<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 ЛР 13
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	4*	
	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>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13</b>
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13</b>
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	4*	
	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>	
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2		
Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2		
Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2		
<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 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1 ЛР 13</b>
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2+3	
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин <i>Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню</i> <i>Виды и стили составления меню</i> <i>Баланс при составлении меню</i>		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4*</b>	
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания <i>Маркировка ингредиентов</i>	2+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 ЛР 13</b>
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13</b>
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов <i>Важность эффективной командной работы</i> <i>Принцип непрерывного профессионального роста, включая информативность об актуальных гастрономических тенденциях</i>	2+4*	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>7*</b>	
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство <i>Планирование работы в течении смены для себя и других работников производства</i> <i>Соблюдение принципа энергосбережения при работе с оборудованием</i>	2 2 +2 +1	

<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 <b>ЛР 13</b>
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи <i>Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд</i>	4+2*	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6*</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 <b>ЛР 13</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	1	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	1		
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1		
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1		
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, 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 <b>ЛР 13</b>
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	4	
	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>		

	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	4  1  1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы <i>Влияние культуры, религии на рацион и способы кулинарной обработки</i> <i>Влияние аллергии, непереносимости на рацион и способы кулинарной обработки</i> <i>Влияние традиции на рацион и способы кулинарной обработки</i>	4+4	
	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>3*</b>	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	1	
Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах <i>Стандарты качества на всех этапах производства</i>	1 +1		
<b>Тема 9. Специальные формы 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 ЛР 13
	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		

	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>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК</b>
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	<b>2</b>	<b>2.2- 2.8, ПК 3.2-</b>
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</i>	<b>2</b>	<b>3.6, ПК 4.2-4.5,</b> <b>ПК 6.3</b> <b>ЛР 13</b>
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>90</b>	

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

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

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. 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», 2016. – 432 с.

2. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим

доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

#### 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> <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> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. 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 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>– 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> <li>– <i>важность эффективной командной работы</i></li> </ul> <p><i>-принцип непрерывного профессионального роста , включая информативность об актуальных гастрономических тенденциях</i></p> <p><i>-законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню</i></p> <p><i>-важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками</i></p> <p><i>-рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством</i></p> <p><i>-сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость</i></p> <p><i>-законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов</i></p> <p><i>-виды и стили составления меню</i></p> <p><i>-баланс при составлении меню</i></p> <p><i>-вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов</i></p> <p><i>-влияние культуры, религии на рацион и способы кулинарной обработки</i></p> <p><i>-влияние аллергии, непереносимости на рацион и способы кулинарной обработки</i></p> <p><i>-влияние традиции на рацион и способы кулинарной обработки</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>-стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд</i></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> <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> </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 зачете</li> </ul>
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <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><i>- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью</i></p> <p><i>- планировать работу в течении смены для себя и других работников производства</i></p> <p><i>- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием</i></p> <p><i>- понимать и использовать маркировку ингредиентов</i></p>		
--	--	--