

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

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

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

***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины**

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

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>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</b>	<p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки разными способами;</p> <p>соблюдать личную гигиену</p> <p>подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи</p>

	<p>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;  готовить смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>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</p>
--	---	---

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>98</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>90</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	56
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</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
<b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</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</b>
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания.		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Подготовка доклада: Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Изучение структуры ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Составление теста по теме (10 вопросов)	<b>1</b>	
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</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</b>
	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.		

1	2	3	4
<b>Тема 2.</b> <b>Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Тематика практических занятий</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</b>
	Ознакомление с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером и анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Создание презентаций по теме. Составление планировки помещений ПОП. Оформление практической работы.		
<b>Тема 3.</b> <b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</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</b>
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы), стекла. Характеристика металлической посуды. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовых приборов , 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>	8	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</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> Составление таблицы: характеристика стекла. Подготовка доклада: производство фарфоровой и фаянсовой посуды. Оформление заявки и акта на бой, лом посуды и приборов. Подбор столовой посуды и приборов для завтрака, обеда, десерта.			

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</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 6.3ПК 6.1</b>
	Средства информации. Назначение и виды меню. Правила составления и оформления меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана.		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</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</b>
	Составление меню для различных видов предприятий и банкетов (по заданию преподавателя)	2	
	Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя)	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Подготовка презентации на тему: средства информации. Составление меню со свободным выбором блюд, заказное меню. Составление плана-меню структурного подразделения.	<b>1</b>		
<b>Тема 5. Подготовка к обслуживанию потребителей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</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</b>
	Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом ПОП. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила накрытия столов скатертями. Приёмы и формы складывания салфеток приёмы полировки посуды и приборов Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.		
	Понятие и правила культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию.		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>8</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</b>
	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей	2	
	Отработка приёмов накрытия столов скатертью, складывание салфеток простыми и сложными способами составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	4	
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	

1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Составление схем расстановки мебели в зале. Составление конспекта: функции и обязанности официанта и бармена. Составление хода беседы при встрече и размещении гостей. Отработка приёмов складывания салфеток. Подготовка доклада: правила этикета за столом.</p>		
<p><b>Тема 6.</b> <b>Организация процесса обслуживания в зале</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>6</b></p>	<p><b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</b></p>
	<p>Приветствие и размещение гостей за столом. Прием и правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет.</p>		
	<p>Общие правила сервировки стола, современные направления сервировки. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Уборка стола и способы замены использованной посуды и приборов.</p>		
	<p>Расчет с потребителями. Использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования.</p>	<p><b>8</b></p>	<p><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></p>
	<p><b>Тематика лабораторных работ</b></p>	<p>2</p>	
<p>Принятие, оформление и передача заказа на производство, бар, буфет. Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола, Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем. Выполнение уборки стола.</p>	<p>4</p>		
<p>2</p>	<p>2</p>		
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Подготовка докладов по теме: организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы. Составление схемы сервировки стола для завтраков. Составление конспекта: современные формы расчёта с покупателями. Отработка приемов сервировки стола на 2 персоны для завтрака, бизнес-ланча. Составление схем предварительной сервировки стола. Отработка приемов сервировки стола для комплексного обеда, ужина.</p>			

1	2	3	4
<b>Тема 7.</b> <b>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</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</b>
	<p>Основные способы подачи блюд в ресторане. Очередность и техника подачи блюд и напитков. требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Кулинарная характеристика и 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. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.</p>		
	<p>Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.</p>		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	8	<b>ОК 1-7, 9, 10,  ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3</b>
	<p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.</p>	4	
<p>Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Европейский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции.</p>	2		
<p>Овладение приемами сервировки стола для подачи вин, шампанского и выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков.</p>	2		
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. Заполнение таблицы по теме: рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам. Составление схем сервировки стола при подаче горячих блюд и закусок. Составление схем сервировки стола при подаче холодных блюд и закусок. Составление таблицы: Характеристика различных видов вин.</p>	-		

1	2	3	4
<b>Тема 8.</b> <b>Обслуживание массовых банкетных мероприятий и приёмов</b>	<b>Содержание учебного материала</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</b>
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным или 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>	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>
	Встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков. Выполнение сервировки стола и организация обслуживания банкета с полным, частичным обслуживанием официантами и для комбинированных банкетов.	4	
Составление меню и сервировка столов для банкета-чай, фуршетного стола, по случаю Дня рождения, свадебного стола и новогоднего стола.	2		
Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов.	2		
Расчет площади торгового зала, количества официантов для обслуживания, общей длины столов и столового белья для банкетов.	2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Составление схемы: порядок обслуживания торжеств. Составление теста по теме (10 вопросов) Оформление презентации по теме: приём-фуршет, приём-банкет. Составление заказа-счёта на обслуживание. Составление схемы размещения гостей на приёмах. Подготовка к экзамену.	-		
<b>Тема 9.</b> <b>Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	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>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	<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</b>
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю, иностранных туристов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка доклада: особенности питания туристов из разных стран. Подготовка к экзамену.	-	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Экзамен</b>	<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>98</b>	

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

**3.1.** Для реализации рабочей 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.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с

15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

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

17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания // Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П. Шарухин, А.М. Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания</p> <p>всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

<p>посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>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</p>	<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> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>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</p>		
---	--	--