Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2018.

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол №1 от 31 августа 2018 года

Председатель Климпуш М.Н.

Приказ на утверждение

№ 297/1 от 06.09.2018

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
№ приказа, дата	Приказ № 297/1 От 06.09.18	Приказ № 369/2 От 28.08.19	Приказ № 303/1 От 01.09.20	Приказ № 661 От 01.09.21

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебного предмета ОП 04. Организация обслуживания.

Составитель:
Петрова Екатерина Вячеславовна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 58
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 63

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 72

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 73

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1 Область применения рабочей программы

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

1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате изучения учебного предмета студент должен освоить основной вид деятельности «Организация обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код компе-тенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:**	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	**У.01.1**
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	**У.01.2**
		определять этапы решения задачи;	**У.01.3**
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	**У.01.4**
		составлять план действия;	**У.01.5**
		определить необходимые ресурсы;	**У.01.6**
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	**У.01.7**
		реализовать составленный план;	**У.01.8**
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**У.01.9**
		Знания:	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	**З.01.1**
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	**З.01.2**
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	**З.01.3**
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	**З.01.4**
		структуру плана для решения задач;	**З.01.5**
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	**З.01.6**
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	**Умения:**	
		определять задачи для поиска информации;	**У.02.1**
		определять необходимые источники	**У.02.2**

	необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	информации;	
		планировать процесс поиска;	**У.02.3**
		структурировать получаемую информацию;	**У.02.4**
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	**У.02.5**
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	**У.02.6**
		оформлять результаты поиска	**У.02.7**
		Знания:	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	**З.02.1**
		приемы структурирования информации;	**З.02.2**
		формат оформления результатов поиска информации	**З.02.3**
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:**	
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	**У.03.1**
		применять современную научную профессиональную терминологию;	**У.03.2**
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	**У.03.3**
		Знания:	
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	**З.03.1**
		современная научная и профессиональная терминология;	**З.03.2**
		возможные траектории профессионального развития и самообразования;	**З.03.3**
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:**	
		организовывать работу коллектива и команды;	**У.04.1**
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	**У.04.2**
		Знания:	
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	**З.04.1**
		основы проектной деятельности	**З.04.2**
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:**	
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	**У.05.1**
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	**У.05.2**
		Знания:	
		особенности социального и культурного контекста;	**З.05.1**
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	**З.05.2**

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**	
		описывать значимость своей профессии	**У.06.1**
		применять стандарты антикоррупционного поведения	**У.06.1**
		Знания:	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	**З.06.1**
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	**З.06.2**
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	**З.06.3**
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:**	
		соблюдать нормы экологической безопасности;	**У.07.1**
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	**У.07.2**
		Знания:	
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	**З.07.1**
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	**З.07.2**
		пути обеспечения ресурсосбережения**.**	**З.07.3**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:**	
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	**У.08.1**
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	**У.08.2**
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	**У.08.3**
		Знания:	
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	**З.08.1**
		основы здорового образа жизни;	**З.08.2**
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	**З.08.3**
		средства профилактики перенапряжения.	**З.08.4**
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:**	
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	**У.09.1**
		использовать современное программное обеспечение	**У.09.2**
		Знания:	
		современные средства и устройства информатизации;	**З.09.1**
		порядок их применения и программное	**З.09.2**

		обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:**	
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	**У.10.1**
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	**У.10.2**
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	**У.10.3**
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	**У.10.4**
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**У.10.5**
		Знания:	
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	**З.10.1**
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	**З.10.2**
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	**З.10.3**
		особенности произношения;	**З.10.4**
		правила чтения текстов профессиональной направленности	**З.10.5**
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:**	
		выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	**У.11.1**
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	**У.11.2**
		составлять бизнес-план;	**У.11.3**
		рассчитывать размеры выплат по: депозитам; процентным ставкам кредитования; налогам.	**У.11.4**
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	**У.11.5**
		определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	**У.11.6**
		определять источники финансирования;	**У.11.7**
		определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками	**У.11.8**
		оценивать возможные финансовые риски	**У.11.9**
		Знание:	
		основы предпринимательской деятельности;	**З.11.1**
		основы финансовой грамотности;	**З.11.2**
		правила разработки бизнес-планов;	**З.11.3**
		правила и порядок расчетно- кассовых	**З.11.4**

		операций банка;	
		основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;	**З.11.5**
		порядок страхования и его виды;	**З.11.6**
		правила личной финансовой безопасности;	**З.11.7**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**84**
Всего учебных занятий	**64**
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа(проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	12
Практическая подготовка	34
Консультации	2
Промежуточная аттестация	6
Форма промежуточной аттестация - экзамен	

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета ОП 04. Организация обслуживания.

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним.		**4**		
Тема 1. *Услуги общественного питания и требования к ним.*	**Содержание учебного материала**	2		
	- Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. - Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания. - Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. - Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.			ОК 01 – ОК 11
	Практическое занятие № 1	2		
	- Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией.		2	
Раздел 2. Торговые помещения организаций питания.		**8**		
Тема 2. *Торговые помещения организаций питания.*	**Содержание учебного материала**	2		
	- 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.			ОК 01 – ОК 11
	- Сервизная, назначение, оснащение. - Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. - Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение,	2		ОК 01 – ОК 11

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.			
	Практическое занятие № 2	2		
	- Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. - Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.		2	
	Самостоятельная работа	2		
	- Выполнение и оформление индивидуального задания по теме «Торговые помещения, виды оборудования, мебель для организации процесса обслуживания».			
Раздел 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье		**14**		
Тема 3. *Столовая посуда, приборы, столовое белье.*	**Содержание учебного материала**	2		
	- 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.			ОК 01 – ОК 11
	- 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.	2		ОК 01 – ОК 11
	Практическая работа № 3	2		
	- Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.		**2**	

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	Практическая я работа № 4	2		
	- Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.		2	
	Практическая работа № 5	2		
	- Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.		2	
	Практическая работа № 6	2		
	- Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.		2	
	Самостоятельная работа	2		
	- Самостоятельное изучение материала по теме «Барное стекло. - Классические формы и размеры хрустальной и стеклянной посуды». - «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) и столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента посуды».			
Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания		**4**		
Тема 4. *Информационное обеспечение процесса обслуживания.*	**Содержание учебного материала**	2		
	- 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.			
	Практическая работа № 7	2		
	- Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания.		2	
Раздел 5. Этапы организации обслуживания		**8**		
Тема 5. *Этапы организации*	**Содержание учебного материала**	2		
	- Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка			

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
обслуживания.	стола и замена использованной посуды и приборов. - 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.			
	Практическая работа № 8	2		
	- Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.		**2**	
	Практическая работа № 9	2	2	
	- Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.			
	Самостоятельная работа	2		
	- Самостоятельное изучение материала по теме «Функциональные зоны. Помещения для потребителей»			
Раздел 6. Организация процесса обслуживания в зале		**12**		
Тема 6. *Организация процесса обслуживания в зале.*	**Содержание учебного материала**	2		
	- Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.			
	- Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	2		
	Практическая работа № 10	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.			

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	Практическая работа № 11	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. - Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.			
	Практическая работа № 12	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. - Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.			
	Самостоятельная работа	2		
	- Изучение вариантов сервировки праздничного стола «Мореходная», «Восточная», «Романтический ужин». - Подготовка сообщения по теме «Стандарты обслуживания в ресторане».			
Раздел 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		**12**		
Тема 7. *Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.*	**Содержание учебного материала**	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.	2		

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	- Расчет с потребителями.			
	Практическая работа № 13	2	2	
	- 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.			
	Практическая работа № 14	2	2	
	- 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.			
	Практическая работа № 15	2	2	
	- 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.			
	Самостоятельная работа	2		
	- Самостоятельное изучение материала и подготовка рефератов по теме: «Характеристика современных форм расчета POS-терминала, по карточкам.			
Раздел 8. Обслуживание приемов и банкетов.		**8**		
Тема 8. *Обслуживание приемов и банкетов.*	**Содержание учебного материала**	2		
	- Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. - Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.			

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	- 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.	2		
	Практическая работа № 16	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах. - Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах.			
	Самостоятельная работа	2		
	- Оформление презентации по теме: «Виды банкетов и приемов»			
Раздел 9. Специальные формы обслуживания.		**6**		
Тема 9. *Специальные формы обслуживания.*	**Содержание учебного материала**	2		
	- 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.	2		
	Практическое занятие №17	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола,			

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	фондю.			
Консультация		**2**		
Экзамен по учебной дисциплине		**6**		
Всего		**84**	**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Для реализации программы учебного предмета 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 ГБПОУ «ЧГКИПиТ» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 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. 1324-12Гигиенические 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.
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. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2018. – 544 с.

12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.
14. 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», 2019. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

3.2.3 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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
- 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.		
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; - 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;	- 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.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
- соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.		