



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkollidzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2023-02-15 22:39:54

Приложение № 5-11



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
**«Сергиево-Посадский
Колледж»**

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 182-ос от 31.08.2022 г.

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане

г. Сергиев Посад
2022 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК профессий и специальностей сферы
общественного питания и швейных технологий

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УМР

Программа учебной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания в ресторане разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), в соответствии с примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018г.), с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренные ФГОС

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Егорова Н.Б. - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация обслуживания в ресторане» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар. кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	- 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;	- 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 торгового 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;
	- складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену - подготавливать посуду, приборы, стекло - осуществлять прием заказа на блюда и напитки - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню, - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы - обслуживать иностранных туристов - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные,	- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюда 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

	горячие напитки, коктейли	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности

	профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия в собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

В рамках программы учебной дисциплины формируются личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 14
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 15
Профессионально мобильный, конкурентоспособный, проявляющий активность и адаптивность в условиях глобальной неопределенности и высоких темпов изменений, и развития во всех сферах жизни и деятельности, на основе сформированной внутренней устойчивости вокруг ядра базовых ценностей и установок личности, социальной идентичности и солидарности.	ЛР 24
Обладающий социальной активностью, лидерскими качествами, принимающий активное участие в студенческом самоуправлении	ЛР 26

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30
Из них:	30
теоретическое обучение	26
практические занятия	30
Самостоятельная работа	10
Консультации	
Промежуточная аттестация- дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация обслуживания				
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	4		ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26;
	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	2		
	В том числе, практических занятий:	2	2	
	Практическое занятие 1. Подготовка инструктажа и тренинга обслуживающего персонала по подготовке к приему потребителей .			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на тему: Особенности организации обслуживания на предприятиях различных типов и классов. Тенденции современных технологий обслуживания.	2		
Тема 2. Торговые помещения	Содержание учебного материала	6		

организаций питания	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	4		ОК 1-7, 9,10, ПК 2.22.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26;
	В том числе, практических занятий:	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26;
	Практическое занятие 2. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Практическое занятие 3. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия			
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций». Подготовка сообщения « Сервиз-бар: понятие, назначение, характеристика»	2		
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	8		ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26;
	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			

	В том числе, практических занятий:		4	4	ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26;
	Практическое занятие 4. Расчет количества столов. Составления схемы расстановки столов, составление заявок на столовую посуду, приборы, белье Практическое занятие 5. Отработка приемов подготовки посуды приборов из различных материалов к обслуживанию Практическое занятие 5. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом				
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса, керамики, стекла, столовых приборов». Подготовка презентаций по теме: «Эволюция формы. Характеристика ассортимента современной посуды, приборов».		2		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала		6		ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26;
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		2		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин				
	В том числе, практических занятий:		4	4	
	Практическое занятие 6. Изучение видов меню. Составление различных видов меню Практическое занятие 7. Составление карты вин и коктейлей с учетом международных правил сервиса				
	Самостоятельная работа обучающихся Составление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия (по заданию). Оформление конспекта по теме: «Специальные виды меню».		2		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала		6		ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		2		

	1. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов			6.3 ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26;
	2. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями			
	3. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива			
	В том числе, практических занятий:	4	4	<i>ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i> ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26
	Практическое занятие 8. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Практическое занятие 9. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по обслуживанию потребителей			
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации: «Банкетная сервировка стола» Отработка приемов складывания салфеток различных форм.	2		
	Содержание учебного материала	6		<i>ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i> ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26
	Общие правила сервировкистола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфетокКомпозиции из цветов. Музыкальное обслуживание			
	В том числе, практических занятий:	4	4	<i>ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i> ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26
	Практическое занятие 11. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Практическое занятие 12. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес - ланча Практическое занятие 13. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд			

Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции,напитков	Содержание учебного материала	6		ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	2		
	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 табачныхизделий			
	Правила этикета и нормы поведения за столом			
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP			
	Расчет с потребителями			
	В том числе, практических занятий:	4	4	ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26
	Практическое занятие 14. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюдаи закусок в предприятиях разного типа, класса и разных формобслуживания			
Практическое занятие 15. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюдаи закусок в предприятиях разного типа, класса и разных формобслуживания				
	Практическое занятие 16. Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета сгостями			
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	8		ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15 ЛР 24; ЛР 26
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	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. Приемкоктейль. Банкет-чай			
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей			

	В том числе, практических занятий:	4	4	<i>ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i>
	Практическое занятие 18. Банкет с полным обслуживанием официантами. Составление меню официального банкета, расчет количества обслуживающего персонала.			
	Практическое занятие 19. Составление меню банкета «Шведский стол», «День рождения», «8 марта», «Юбилей», «Встреча друзей»			ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15 ЛР 24; ЛР 26
Тема 9. Специальные формы обслуживания	<i>Содержание учебного материала</i>	6		<i>ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i>
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	4		ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 24; ЛР 26
	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 кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана			
	В том числе, практических занятий:	2	2	<i>ОК 1-7, 9,10, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i>
	Практическое занятие 20. Обслуживание неофициальных банкетов. Составление меню. Оформление заказ-счета, расчет количества обслуживающего персонала			ЛР 11; ЛР 14; ЛР 15 ЛР 24; ЛР 26
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		2		
Всего:		66	30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Комплект мебели:

- Офисный стол для преподавателя
- Стол ученический
- Стул ученический
- Персональный компьютер,

техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением,

В случае необходимости:

Лаборатория. «Организация обслуживания в ресторане».

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

- Дезинфицирующие и моющие средства
- Модели: МВ - 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка
- Манометр
- Рабочие инструменты
- Механические передачи

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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, 8с.
 7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 0101. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
 8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
 9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа:http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
 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, 2017. - 318 с. - (Среднее профессиональное образование).
 12. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. -2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 464с.
 13. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с.
 14. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень: учебник / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 64 с.
 15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. - 432с.
 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», 2016. — 192с.

Дополнительные источники:

1. Анурова.И. Персонал а ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии",2014.
2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена : учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова.- 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 272 с.
3. Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. - 3+е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 350, [1] с.: ил. - (Высшееобразование).
4. 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», 2015. — 224 с. — (Сер.Бакалавриат).
5. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 272 с (Ускоренная формаподготовки).
6. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков. учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 352с.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература,2015.
8. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 112с.
9. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос,2000.
10. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 240 с. — (Сер.Бакалавриат).
11. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова - М.: Ресторанные ведомости, 2014. - 320 с.:ил.
12. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих.Центрполиграф, 2007Москва.
13. Конран Т. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие - М.: Деловая литература,2016.
14. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим.

- Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости, 2015 г.
15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.: Ресторанные ведомости, 2016.
 16. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости, 2014 г.
 17. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2014 г.
 18. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
 19. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2014 г.
 20. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Вестник индустрии питания // Весь общепит России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [\y\y\y.p\proglal.Г11](#).
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. - Режим доступа: www.frio.ru.
4. Гастрономъ.ги: 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.htm1.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов НоЯеСа [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - 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	Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены - уровень освоения учебного материала; - умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач; - уровень сформированности общих компетенций. <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i>	Какими процедурами производится оценка Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета - письменных/устных ответов, - тестирования.

- правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюда напитков; - способы замены использованной посуды и приборов; - правила культуры обслуживания, протокола этикета при взаимодействии с гостями; - информационное обеспечение услуг общественного питания; - правила составления и оформления меню, - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - 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 потребителей; - 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;	Характеристики демонстрируемых умений <i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>-Адекватность, оптимальность</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

- 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 блюда 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 потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

-Точность оценки

-Соответствие требованиям инструкций, регламентов

-Рациональность действий и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете