


Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Тавдинский техникум имени АА Елохина»

Утверждаю  
Директор ГПОУ М.С. Задровская/  
«24» августа 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Общепрофессиональный цикл ОПОП

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (дата утверждения 19.05.2017г.), профессиональные стандарты 33.010 Кондитер, 33.011 Повар, 33.014 Пекарь, на основании ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы учебной дисциплины (зарегистрирована в Госреестре 19.05.17, № 43.02.15-17 05 19)

**Организация-разработчик:**

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.

Телефон: 8 (34360) 5-24-62

Адрес электронной почты: [tavdateh@gmail.com](mailto:tavdateh@gmail.com)

**Составитель программы:**

Котова С.Н. мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина», высшая квалификационная категория.

Рассмотрена на заседании Методической комиссии профессионального цикла

протокол № 10 от «15» мая 2017 года.

«15» мая 2017 г.

Председатель МК  ( А.Н.Веснина)

Актуализировано «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ ( А.Н.Веснина)

Актуализировано «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ ( А.Н.Веснина)

Актуализировано «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ ( А.Н.Веснина)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций повсем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 06. Охрана труда.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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. Определять необходимые	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

	<p>ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02.  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>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.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива.  Психология личности  Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06.  Проявлять</p>	<p>Описывать значимость своей специальности.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p>



гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных	-техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и

	<p>категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>контролировать</b> температуру подачи горячей кулинарной продукции;</li> <li>- <b>организовывать</b> хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- <b>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор контейнеров, материалов для упаковки,</li> <li>- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</li> </ul> </li> <li>- <b>рассчитывать стоимость</b> горячей кулинарной продукции;</li> <li>- <b>вести учет реализованной</b> горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>- <b>поддерживать визуальный контакт с потребителем</b> на раздаче;</li> <li>- <b>консультировать потребителей;</b></li> <li>- <b>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</b></li> </ul>	<p><b>способы подачи</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>температура подачи</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- <b>правила разогревания</b> охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- <b>правила охлаждения, замораживания и хранения</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- <b>требования к безопасности хранения</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- <b>правила маркирования</b> упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>правила общения с потребителями;</li> <li>базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
--	--	--



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
консультации (не более)	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

## 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
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1</b> Услуги общественного питания и требования к ним	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания 2. 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	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
<b>Тема 2.</b> Торговые помещения организации питания	<b>Тематика практических занятий</b> №1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией <b>Содержание учебного материала</b> 1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания 2. Сервизная, назначение, оснащение. Мясная столовая и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2 2 2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
<b>Тема 3</b> Столовая посуда, приборы, столовое белье	<b>Тематика практических занятий</b> №2 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. <b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). 2. Характеристика металлической посуды 3. Характеристика столовых приборов. 4. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания 5. Порядок получения и подготовка посуды, приборов 6. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья 7. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности 8. Правила работы с подносом	2 2 8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

Тема 4. Информационно е обеспечение процесса обслуживания	<b>Тематика практических занятий</b>		8
	№3 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания		2
	№4 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания		2
	№5 Отработка приемов подготовки посуды-м, приборов из различных материалов к обслуживанию		2
	№6 Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		2
	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, ПК 6.3
	2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	<b>Тематика практических занятий</b>		2
	№7 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		2
Тема 5. Этапы организации обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	2. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	3. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.		
	4. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	<b>Тематика практических занятий</b>		4
	№8 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.		2
	№9 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		2
	<b>Содержание учебного материала</b>		6
	Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	
2. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи			
3. Правила подачи продукции сервис-бара.			
4. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского			
5. Виды и формы складывания салфеток			
6. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание			
<b>Тематика практических занятий</b>		6	
№10 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом		2	
№11 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча		1	
№12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд		1	

	№13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1	
	№14 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1	
Тема 7. Правила подачи кулшарной, кондитерской продукции, напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1.Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	2.Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	3.Последовательность, и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	4.Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	5.Правила этикета и нормы поведения за столом		
	6.Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями		
	<b>Тематика практических занятий</b>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	№15 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	
	№16 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	
	№17 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	1	
	№18 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы приема заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	2. 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 практических занятий</b>	2	
	№19 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	1	
	№20 Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1	

Тема 9. Специальные формы обслуживания	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
	1.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		
	2. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
3.Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта			
4.Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю			
Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана			
Тематика практических занятий	2		
№21 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2		
Промежуточные аттестация	э		
Всего:	64		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электрошные 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.gpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.gpl.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><b>Знание:</b>            -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            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;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            - письменного/устного опроса;            -тестирования;            -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической)  <b>Промежуточная аттестация</b>            в форме экзамена в виде:            -тестирования</p>

<p>-правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>-встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>-приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>-подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>-расчета с потребителями;</li> <li>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>-складывать салфетки разными способами;</li> <li>-соблюдать личную гигиену</li> <li>-подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>-осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>-подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>-оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>-подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>-соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>-соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>-заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>-составлять и оформлять меню,</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

<p>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>		
--	--	--