**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Новобурасский филиал

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

**«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.П. Бочкарева

«20» мая 2024г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии естественнонаучного профиля 43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

2024г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ** |  | Рабочая программа учебной дисциплины | | | | | | |
| зам. директора по учебной работе | | **«Организация обслуживания в ресторане»** | | | | | | |
| ГАПОУ СО «БТА» |  | разработана в соответствии | | | |  |  |  |
|  |  | с федеральным государственным | | | | |  |  |
|  |  | образовательным стандартом среднего | | | | | |  |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шалакова О.В | | профессионального образования (ФГОС СПО) по | | | | | | |
| «20» мая 2024г | | профессии 43.01.09 Повар, кондитер, | | | | | |  |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | утвержденного приказом Министерства | | | | | | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 \_ г. | | образования и науки Российской Федерации от 9 | | | | | | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован | | | | | | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 г. | | Министерством юстиции Российской Федерации | | | | | | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № | | | | | | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 \_ г. | | 44898) (далее – ФГОС СПО) и | | | | |  |  |
|  |  | и | примерной | | основной | | образовательной | |
|  |  | программы | |  | среднего | профессионального | | |
|  |  | образования | |  | (ПООП | СПО) | | программы |
|  |  | подготовки | | квалифицированных | | | | рабочих, |
|  |  | служащих по профессии 43.01.09 Повар, | | | | | | |
|  |  | кондитер, зарегистрированной в государственном | | | | | | |
|  |  | реестре примерных основных | | | | | образовательных | |
|  |  | программ | | под | номером | 43.01.09-1703331 31 | | |
|  |  | марта 2017г. | |  |  |  |  |  |
| **ОДОБРЕНО** на заседании | | **ОДОБРЕНО** методическим советом | | | | | |  |
| методической комиссии специальных | | техникума ГАПОУ СО БТА | | | | |  |  |
| дисциплин |  | Протокол № 5, от «20» мая 2024г | | | | | | |
|  |  | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_ Шалакова О.В / | | | | | | |
| Председатель комиссии |  | Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 \_\_ г. | | | | | | |
| /\_\_\_\_\_\_\_/Суслова Г.В./ | | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / | | | | | | |
| Протокол № 5, от «20» мая 2024г | | Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | | | | | | |
| Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / | | | | | | |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 \_ г. | | Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 \_ г. | | | | | | |
| Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / | | | | | | |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 \_ г. | |  |  |  |  |  |  |  |
| Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |  |  |  |  |  |  |  |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 \_\_ г. | |  |  |  |  |  |  |  |
| Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |  |  |  |  |  |  |  |
| Составитель(и) | Попова С.М.., преподаватель спецдисциплин первой квалификационной | | | | | | | |
|  | категории ГАПОУ СО «БТА» | |  |  |  |  |  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
5. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер 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 по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 06. Охрана труда.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

* + результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных компетенций 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:

*должен уметь*:

* выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
* встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;

−принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций

общественного питания;

−рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;

* подавать блюда и напитки разными способами; −рассчитать потребителя;

−обслужить потребителей прииспользовании 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.

*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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1-11 |  |  |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему | Актуальный профессиональный и |
|  | в профессиональном и/или | социальный контекст, в котором |
|  | социальном контексте. | приходится работать и жить. |
|  | Анализировать задачу и/или | Основные источники информации и |
|  | проблему и выделять еѐ составные | ресурсы для решения задач и проблем в |
|  | части. | профессиональном и/или социальном |
|  | Правильно выявлять и эффективно | контексте. |
|  | искать информацию, необходимую | Алгоритмы выполнения работ в |
|  | для решения задачи и/или | профессиональной и смежных областях. |
|  | проблемы. | Методы работы в профессиональной и |
|  | Составить план действия. | смежных сферах. |
|  | Определять необходимые ресурсы. | Структура плана для решения задач. |
|  | Владеть актуальными методами | Порядок оценки результатов решения |
|  | работы в профессиональной и | задач профессиональной деятельности |
|  | смежных сферах. |  |
|  | Реализовать составленный план. |  |
|  | Оценивать результат и последствия |  |
|  | своих действий (самостоятельно или |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | с помощью наставника). | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 02 | Определять задачи поиска | | | | |  |  | Номенклатура информационных | | | |  |  |
|  | информации | | |  |  |  |  | источников применяемых в | | | |  |  |
|  | Определять необходимые | | | | |  |  | профессиональной деятельности | | | |  |  |
|  | источники информации | | | | |  |  | Приемы структурирования информации | | | | |  |
|  | Планировать процесс поиска | | | | | |  | Формат оформления результатов поиска | | | | |  |
|  | Структурировать получаемую | | | | | |  | информации |  |  |  |  |  |
|  | информацию | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Выделять наиболее значимое в | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | перечне информации | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Оценивать практическую | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | значимость результатов поиска | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Оформлять результаты поиска | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 03 | Определять актуальность | | | | |  |  | Содержание актуальной нормативно- | | | |  |  |
|  | нормативно-правовой документации | | | | | | | правовой документации | | |  |  |  |
|  | в профессиональной деятельности | | | | | | | Современная научная и | | |  |  |  |
|  | Выстраивать траектории | | | | |  |  | профессиональная терминология | | | |  |  |
|  | профессионального и личностного | | | | | | | Возможные траектории | | |  |  |  |
|  | развития | |  |  |  |  |  | профессионального развития и | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | самообразования | |  |  |  |  |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива | | | | | | | Психология коллектива | | |  |  |  |
|  | и команды | |  |  |  |  |  | Психология личности | |  |  |  |  |
|  | Взаимодействоватьс коллегами, | | | | | | | Основы проектной деятельности | | | |  |  |
|  | руководством, клиентами. | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на | | | | |  |  | Особенности социального и | | | |  |  |
|  | государственном языке | | | | |  |  | культурного контекста | | |  |  |  |
|  | Оформлять документы | | | | |  |  | Правила оформления документов. | | | |  |  |
| ОК 06 | Описывать значимость своей | | | | | |  | Сущность гражданско-патриотической | | | |  |  |
|  | профессии | |  |  |  |  |  | позиции |  |  |  |  |  |
|  | Презентовать структуру | | | | |  |  | Общечеловеческие ценности | | | |  |  |
|  | профессиональной деятельности по | | | | | | | Правила поведения в ходе выполнения | | | |  |  |
|  | профессии | |  |  |  |  |  | профессиональной деятельности | | | |  |  |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической | | | | | | | Правила экологической безопасности | | | |  |  |
|  | безопасности | | |  |  |  |  | при ведении профессиональной | | | |  |  |
|  | Определять направления | | | | |  |  | деятельности |  |  |  |  |  |
|  | ресурсосбережения в рамках | | | | | |  | Основные ресурсы задействованные в | | | |  |  |
|  | профессиональной деятельности по | | | | | | | профессиональной деятельности | | | |  |  |
|  | профессии | |  |  |  |  |  | Пути обеспечения ресурсосбережения. | | | |  |  |
| ОК 09 | Применять средства информационных | | | | | | | Современные средства и устройства | | | |  |  |
|  | технологий для решения | | | | |  |  | информатизации | |  |  |  |  |
|  | профессиональных задач | | | | |  |  | Порядок их применения и программное | | | |  |  |
|  | Использовать современное | | | | |  |  | обеспечение в профессиональ-ной | | | |  |  |
|  | программное обеспечение | | | | |  |  | деятельности |  |  |  |  |  |
| ОК 10 | Понимать | | общий | | смысл | | четко | правила построения простых и сложных | | | | |  |
|  | произнесенных | | | высказываний | | | на | предложений | на | профессиональные | | |  |
|  | известные темы (профессиональные и | | | | | | | темы |  |  |  |  |  |
|  | бытовые), | |  |  |  |  |  | основные | общеупотребительные | | | |  |
|  | понимать | | тексты | | на | базовые | |  |
|  | глаголы (бытовая и | | профессиональная | | |  |
|  | профессиональные темы | | | | |  |  |  |
|  |  |  | лексика) |  |  |  |  |  |
|  | участвовать | | в | диалогах на | | знакомые | |  |  |  |  |  |
|  | лексический | минимум, | | относящийся | к |  |
|  | общие и профессиональные темы | | | | | |  |  |
|  |  | описанию | предметов, | | средств | и |  |
|  | строить простые высказывания о себе и | | | | | | |  |
|  | о | своей | |  | профессиональной | | | процессов |  | профессиональной | | |  |
|  | деятельности | |  |  |  |  |  | деятельности |  |  |  |  |  |
|  | кратко обосновывать и объяснить свои | | | | | | | особенности произношения | | | |  |  |
|  | действия (текущие и планируемые) | | | | | | | правила | чтения | | текстов | |  |
|  | писать простые связные сообщения на | | | | | | | профессиональной направленности | | | |  |  |
|  | знакомые | |  | или | интересующие | | |  |  |  |  |  |  |
|  | профессиональные темы | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Портрет выпускника СПО** | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 13** |
| Осознающий состояние социально-экономического и культурно –исторического развития потенциала области | **ЛР 14** |
| Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда. | **ЛР 15** |
| Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности региона. | **ЛР 16** |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании с учетом специфики области | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные ключевыми работодателями** | |
| Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | **ЛР 18** |
| Использующий грамотно профессиональную документацию. | **ЛР 19** |
| Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде | **ЛР 20** |
| Выполняющий трудовые функции в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 21** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные субъектами образовательного процесса** | |
| Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков | **ЛР 22** |
| Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения | **ЛР 23** |
| Соблюдающий этические нормы общения | **ЛР 24** |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |  |
|  |  |
|  |  |  |
| **Объем образовательной программы** | **96** |  |
|  |  |  |
| в том числе: |  |  |
|  |  |  |
| теоретическое обучение | 34 |  |
|  |  |  |
| лабораторные занятия | - |  |
|  |  |  |
| практические занятия | 48 |  |
|  |  |  |
| Самостоятельная работа***1*** | 14 |  |
|  |  |  |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 7 семестр** | **2** |  |
|  |  |  |

*1Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.*

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов | Содержание учебного материала и формы организации | Объем | Осваиваемые |
| и тем | деятельности обучающихся | часов | элементы |
|  |  |  | компетенций |
|  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |
| **Тема 1** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9,10, |
| **Услуги общественного** | Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние |  | ПК 2.22.8, ПК |
| **питания и требования к ним** | потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. |  | 3.2-3.6, ПК 4.24.5, |
|  | Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. |  | ПК 6.3  ЛР1-ЛР24 |
|  | 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 |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **Тематика практических занятий** | **4** |  |
|  | 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом |  |  |
|  | предприятия, его специализацией |  |  |
| **Тема 2.** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| **Торговые помещения** | Торговые помещения, виды, характеристика, назначение |  | ОК 1-7, 9,10, |
| **организаций питания** | Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. |  | ПК 2.22.8, ПК |
|  | Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности |  | 3.2-3.6, |
|  | оказания услуг |  |  |
|  | Интерьер помещений организации питания |  | ПК 4.24.5, ПК 6.3 |
|  |  |  |  |
|  | Сервизная, назначение, оснащение.Моечная столовой и кухонной посуды, |  | ЛР1-ЛР24 |
|  | назначение,оснащение |  |  |
|  | Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. |  |  |
|  | Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Тематика практических занятий** | **4** | ОК 1-7, 9,10, ПК |  |
|  |  |  | 2.22.8, ПК 3.2-3.6, |  |
|  | 1.Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в |  |  |
|  | сервизной. |  | ПК 4.24.5, ПК 6.3 ЛР1-ЛР24 |  |
|  | 2.Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в |  |  |  |
|  | соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся** (при наличии указывается тематика и | **4** |  |  |
|  | содержание домашних заданий) |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; |  |  |  |
|  | изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение |  |  |  |
|  | ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Тема 3** | **Содержание учебного материала** |  | ОК 1-7, 9,10, |  |
| **Столовая посуда, приборы,** | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, |  | ПК 2.22.8, ПК 3.2- |  |
| **столовое белье** | керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика |  | 3.6, ПК 4.24.5, ПК |  |
|  | металлической посуды |  | 6.3 ЛР1-ЛР24 |  |
|  | Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые | **4** |  |  |
|  | 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 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Тематика практических занятий** | **8** | ОК 1-7, 9,10, |  |
|  |  |  | ПК 2.22.8, ПК 3.2- |  |
|  | 1.Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов |  |  |
|  | предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания |  | 3.6, ПК 4.24.5, ПК |  |
|  | 2.Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов |  | ЛР1-ЛР24 |  |
|  | предприятий индустрии питания |  |  |  |
|  | 3.Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к |  |  |  |
|  | обслуживанию |  |  |  |
|  | 4.Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ема 4.** | **Содержание учебного материала** |  | ОК 1-7, 9,10, ПК |  |
| **Информационное обеспечение** | Средства информации. Назначение и принципы составления меню |  | 2.22.8, ПК 3.2-3.6, |  |
| **процессаобслуживания** |  |  | ПК 4.24.5, ПК 6.3 ПК |  |
| Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. | **4** |  |
|  | Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин | 6.1 Лр1-ЛР24 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Тематика практических занятий** | **4** | ОК 1-7, 9,10, ПК |  |
|  | 1. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания |  | 2.22.8, ПК 3.2-3.6, |  |
|  |  |  | ПК 4.24.5, ПК 6.3 ЛР1-ЛР24 |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся** (при наличии указывается тематика и | **4** |  |  |
|  | содержание домашних заданий) |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; |  |  |  |
|  | изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение |  |  |  |
|  | ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Тема 5.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- |  |
| **Этапы организации** |  |  | 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК |  |
| Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена |  |  |
| **обслуживания** | использованной посуды и приборов |  | 4.24.5, ПК6.3 ЛР1-ЛР24 |  |
|  | Условия и сроки хранения, кулинарноеназначениерыбы, рыбных продуктов |  |  |  |
|  | Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе |  |  |  |
|  | взаимодействия с гостями |  |  |  |
|  | Прием и оформление заказа, передача заказа на производство |  |  |  |
|  | Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива |  |  |  |
|  | **Тематика практических занятий** | **6** | ОК 1-7, 9,10, |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 1. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. |  | ПК 2.2-2.8, |  |
|  | *2.* Тренинг по подготовке торговых помещений,встрече,размещению |  | ПК3.2-3.6 |  |
|  | гостей, приему заказа и передаче его на производство |  | , ПК 4.24.5, ПК 6.3 ЛР1-ЛР24 |  |
|  |  |  |  |  |
| **Тема 6.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, |  |
|  |  |  |  |  |
| **Организация** | Общие правила сервировки стола. Характеристика различныхвариантов |  | ПК 1.1, |  |
|  | предварительной сервировки стола. |  |  |  |
| **процесса обслуживания в зале** | Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи |  | 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, |  |
|  | Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов.Музыкальное |  | 6.3 ЛР1-ЛР24 |  |
|  | обслуживание |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Тематика практических занятий** | **6** |  |
|  | 1. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению |  | ПК 2.2- |
|  | композиций из цветов в соответствии с заказом |  | 2.8, ПК |
|  | *2.* Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака,бизнес-ланча |  | 3.2-3.6, ПК 4.2- |
|  |  |  | 4.5, |
|  | 3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд |  | ПК 6.3 |
|  | 4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню |  | ЛР1-ЛР24 |
|  | заказных блюд, дополнительная сервировка |  |  |
|  | 5. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. |  |  |
|  | 6.Тренинг по отработке приемов по дополнительнойиисполнительной сервировке |  |  |
|  | столов |  |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся** (при наличии указывается | **4** |  |
|  | тематика и содержание домашних заданий) |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; |  |  |
|  | изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по |  |  |
|  | образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных |  |  |
|  | задач); подготовка сообщений |  |  |
| **Тема 7.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9,10, |
| **Правила подачи** | Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, |  | ПК 2.2- |
| **кулинарной,** | фламбирования блюд в присутствии гостя. Комбинированный метод подачи блюд |  | 2.8, ПК |
| **кондитерской** | Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и |  | 3.2-3.6, |
| **продукции,** | закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. |  | ПК 4.2-4.5, |
| **напитков** | Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, |  | ПК 6.3  ЛР1-ЛР24 |
|  | кондитерских изделий . Правила подачи табачных изделий |  |  |
|  | Подача закусок, блюд и напитков в зале VIР |  |  |
|  | Расчет с потребителями |  |  |
|  | Правила этикета и нормы поведения за столом |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **Тематика практических занятий** | **8** | ОК 1-7, 9,10, |
|  | *1.* Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи |  | ПК 2.2- |
|  | холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и |  | 2.8, ПК |
|  | разных форм обслуживания |  | 3.2-3.6, |
|  | 2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи |  | ПК 4.2- |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и |  | 4.5, ПК |  |
|  | разных форм обслуживания |  | 6.3 |  |
|  | 3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи |  |  |  |
|  | супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм |  | ЛР1-ЛР24 |  |
|  | обслуживания |  |  |  |
|  | 4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, |  |  |  |
|  | холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, |  |  |  |
|  | класса и разных форм обслуживания |  |  |  |
|  | 5. 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 |  |  |  |
|  | 6. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования |  |  |  |
|  | блюд в присутствии посетителей |  |  |  |
| **Тема 8.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9,10, |  |
| **Обслуживание приемов и** | Виды приемов и банкетовДневные дипломатические приемы. Вечерние |  | ПК 2.22.8, ПК 3.2- |  |
| **банкетов** | дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной |  | 3.6, |  |
|  | службы |  |  |  |
|  | Банкет за столом с полным обслуживанием официантами |  | ПК 4.2- |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами |  | 4.5, ПК |  |
|  |  |  | 6.3 |  |
|  | Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы |  |  |
|  | обслуживания |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай |  | ЛР1-ЛР24 |  |
|  | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет |  |  |  |
|  | «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Тематика практических занятий** | **4** | ОК 1-7, 9,10, |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 1. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах |  | ПК 2.22.8, ПК |  |
|  | 2. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах |  |  |  |
|  | изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение |  | 6.3 |  |
|  | ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  | ЛР1-ЛР24 |  |
|  |  |  |  |  |
| **Тема 9.** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, 9,10, |  |
| **Специальные формы** | Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс |  | ПК 2.2- |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **обслуживания** | Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, |  | 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК |
|  | конференций, семинаров, совещаний Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в |  | 4.2- |
|  | номерах гостиниц |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресногобранча, тематических |  | 4.5, ПК 6.3  ЛР1-ЛР24 |
|  | 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 |  |  |
|  |  | **4** | ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2- |
|  | **Тематика практических занятий** |  | 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК |
|  |  |  | 4.24.5, ПК 6.  ЛР1-ЛР24 |
|  | 1. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся** | **2** |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение |  |  |
|  | нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение |  |  |
|  | ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | 2 |  |
|  |  |  |  |
| Всего: |  | **96** |  |
|  |  |  |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Перечень печатных и/или электронных образовательных и информационных ресурсов, рекомендуемых для использования в образовательном процессе учебных изданий. Оформление перечня в соответствии с ГОСТР 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

**Основные источники.**

1. Барановский В. А. Официант-бармен.: Учебное пособие для учащихся ПТУ.-Ростов -на - Дону.: Издательство «Феникс», 2018. - 422 с.

2. Белошавка М.И. Технология ресторанного обслуживания . - М., 2019. - 357 с

3. Браун Г. Хернер К. Настольная книга официанта.: Справочник.: пер с англ. - Ростов -на - Дону.: Издательство «Феникс», 2018.-320с.

4. Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть. - М: Издательство «Флинта», 2017. - 184 с.

5. Декор стола//Гостиница и ресторан. - 2018. - №4.

6. Железнев В.П. Празднуем День рождения. - Ростов -на - Дону: Издательство «Феникс» , 2019. - 476 с.

7. Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М.Ястина. Проектирование предприятий общественного питания. - М: Издательство «Колос», - 2018. - 422 с.

8. Обслуживание на предприятиях питания: Учебное пособие для колледжей и профессионально-технических училищ. Автор - составитель Л. А. Радченко. - Ростов -на - Дону: Издательство «Феникс», 2017. -384с.

9. Пикалев А. В. Маевская А. П. Как увеличить доход ресторана, бара, кафе. - М.: Сов спорт, 2003. -168с.

10. Предприятия общественного питания: правила и нормативы. - М: Издательство ПРИОР, 2018. - 224 с.

11. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство. - М: Издательство «ЮНИТИ», - 2019. - 463 с.

**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.-Ш, 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
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 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: Ьйр;//^^.6р1.щ/ао51/8апР1К\_232\_1324\_03.Мш.
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, 2015. - 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, 2016. - 464 с.
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», 2014. — 240 с.
14. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень : учебник / Л.С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 64 с.
    1. 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. - 432 с.
    2. Шеламова Г.М. Этикет делового общения.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 192

**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. - (Высшее образование).

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 форма подготовки).

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.

— 352 с.

* 1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2015.
  2. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб.пособие для нач. проф.

образования / И.И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 112 с.

* 1. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000.
  2. 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).

* 1. СНЕРАК.Т. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова - М.: Ресторанные

ведомости, 2014. - 320 с.: ил.

* 1. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, 2007 Москва.
  2. Конран Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие - М.: Деловая литература,

2016.

* 1. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости,2015г.
  2. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.:Ресторанные ведомости, 2016.

1. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости,2014г.
2. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости,2014г.
3. ЗатуливетровА.Б.Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости»,2013 г.
4. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2014 г.
5. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

**Интернет-источники:**

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 партнѐрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. –

Режим доступа: www.creative-chef.ru.

1. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.
2. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание: | *Полнота ответов, точность формулировок,* | ***Текущий контроль*** |
| − виды, типы и классы организаций | *не менее 70% правильных ответов.* | ***при проведении:*** |
| общественного питания; | *Не менее 75% правильных ответов.* | *-письменного/устного опроса;* |
| − рынок ресторанных услуг , специальные | *Актуальность темы, адекватность* | *-тестирования;* |
| виды услуг ; | *результатов поставленным целям,* | *-оценки результатов внеаудиторной* |
| − подготовку залов к обслуживанию в | *полнота ответов, точность формулировок,* | *(самостоятельной) работы (докладов,* |
| соответствии с его характером, типом и | *адекватность применения профессиональной* | *рефератов, теоретической части проектов,* |
| классом организации общественного | *терминологии* | *учебных исследований и т.д.)* |
| питания; | *Полнота ответов, точность формулировок,* | ***Промежуточная аттестация*** |
| − правила накрытия столов скатертями, | *не менее 70% правильных ответов.* | *в форме дифференцированного зачета/* |
| приемы полировки посуды и приборов; | *Не менее 75% правильных ответов* | *экзамена по МДК в виде:* |
| − приемы складывания салфеток |  | *-письменных/ устных ответов,* |
| − правила личной подготовки официанта, |  | *-тестирования* |
| 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

Умения:

* выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
* встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
* приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
* рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
* подачи блюд и напитков разными способами;
* расчета с потребителями;
* обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
* выполнять подготовку залов к

*Правильность, полнота выполнения заданий,*

*точность формулировок, точность*

*расчетов, соответствие требованиям*

*-Адекватность, оптимальность выбора*

*способов действий, методов, техник,*

*последовательностей действий и т.д.*

*-Точность оценки*

*-Соответствие требованиям инструкций,*

*регламентов*

*-Рациональность действий и т.д.*

*-Адекватность, оптимальность*

***Текущий контроль:***

* *защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*
* *оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:*
* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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; |  |  |
|  |  |  |
|  | *выбора способов действий, методов,* | ***Промежуточная аттестация:*** |
| − соблюдать личную гигиену | *техник, последовательностей действий и* | ***- экспертная оценка выполнения*** |
| − подготавливать посуду, приборы, стекло | *т.д.* | ***практических заданий на зачете*** |
| − осуществлять прием заказа на блюда и | *-Точность оценки* |  |
| напитки | *-Соответствие требованиям инструкций,* |  |
| − подбирать виды оборудования, мебели, | *регламентов* |  |
| посуды, приборов, белья в соответствии с | *-Рациональность действий и т.д.* |  |
| типом и классом организации общественного | *Правильное выполнение заданий в полном* |  |
| питания; | *объеме* |  |
| − 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