МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

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 получение среднего общего образования

2017

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО СККИ
_____/

_____/_____
«_____» _____201__ г.
_____/_____/
«_____» _____201__ г.
_____/_____/
«_____» _____201__ г.
_____/_____/
«_____» _____201__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины **«Организация обслуживания в ресторане»** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 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 цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель комиссии
/_____/_____./
Протокол № ___, «_____» _____201__ г.
Председатель комиссии/_____/_____/
Протокол № ___, «_____» _____201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/
Протокол № ___, «_____» _____201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/
Протокол № ___, «_____» _____201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/

ОДОБРЕНО методическим советом колледжаГАПОУ СО СККИ
Протокол № ___, «_____» _____201__ г.
Председатель _____/_____ /
Протокол № ___, «_____» _____201__ г.
Председатель _____/_____ /
Протокол № ___, «_____» _____201__ г.
Председатель _____/_____ /
Протокол № ___, «_____» _____201__ г.
Председатель _____/_____ /

Составитель(и) (автор): Задорская Е.В., преподаватель спецдисциплин первой квалификационной категории ГАПОУ СО СККИ

Рецензенты:
Внутренний Кетько Н.Е., методист ГАПОУ СО СККИ

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. 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:

В 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 передачизаказа 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 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 ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или	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

	с помощью наставника).	
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 и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоватьс 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 профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	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 профессиональ-ной 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**60**
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
Самостоятельная работа[1]	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

[1] *Самостоятельная 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 и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.22.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.24.5, ПК 6.3
	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		
	Тематика практических занятий	**2**	
	1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		ОК 1-7, 9,10, ПК 2.22.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.24.5, ПК 6.3
	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		

	Тематика практических занятий	**2**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.22.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.24.5, ПК 6.3
	1. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. 2. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается 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	**2**	
Тема 3 **Столовая посуда, приборы, столовое белье**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.22.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.24.5, ПК 6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	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	**4**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.22.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.24.5, ПК
	1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания 2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания 3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию 4. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		

Тема 4. **Информационное обеспечение процессаобслуживания**	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, 9,10, ПК 2.22.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.24.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	**2**	
	Тематика практических занятий	**2**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.22.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.24.5, ПК 6.3
	1. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается 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); подготовкасообщений	**2**	
Тема 5. **Этапы организации обслуживания**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.24.5, ПК6.3
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	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	**4**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.6 , ПК 4.24.5, ПК 6.3
	1. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. *2.* Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		
Тема 6. **Организация** **процесса обслуживания в зале**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различныхвариантов предварительной сервировки стола. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов.Музыкальное обслуживание		

	Тематика практических занятий	**6**	
	1. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом *2.* Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес - ланча 3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд 4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка 5. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.		ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	6.Тренинг по отработке приемов по дополнительнойиисполнительной сервировке столов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается 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	**2**	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий . Правила подачи табачных изделий		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Тематика практических занятий	**6**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-
	1. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи		

	горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм 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		4.5, ПК 6.3
	6. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		
Тема 8. **Обслуживание приемов и банкетов**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.22.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды приемов и банкетовДневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием 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		
	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		
	Тематика практических занятий	**2**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.22.8, ПК 6.3
	1. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах 2. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах		
	изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 9. **Специальные формы**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2-
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		

обслуживания	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресногобранча, тематических мероприятий		4.5, ПК 6.3
	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		
	Тематика практических занятий	**2**	ОК 1-7, 9,10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.24.5, ПК 6.3
	1. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**2**	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		**60**	

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
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 с.
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.
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. - 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», 2016. — 192 с.

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.
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. — 112 с.
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. СНЕРАК.Т. 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, 2007 Москва.
13. Конран Т. Первоклассный 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,2015г.
15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.:Ресторанные ведомости, 2016.
16. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости,2014г.
17. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости,2014г.
18. ЗатуливетровА.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».

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 партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: − виды, типы и классы организаций общественного питания; − рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; − подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; − правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; − приемы складывания салфеток − правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию − ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла − сервировку столов, современные направления сервировки − обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; − использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; − приветствие и размещение гостей за столом; − правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; − правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; − способы подачи блюд; − очередность и технику подачи блюд и	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*	***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/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования*

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;		
− 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,	*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***

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		