

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора БПОУ ВО
«Вологодский колледж сервиса»
от 31.08.2023 г. № 160-о

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда
2023

Программа учебной дисциплины ОП.04. Организация производства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

Разработчик: Кухта М.М., преподаватель БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

Рекомендована предметной цикловой комиссией дисциплин технологического отделения, протокол №1 от «31» августа 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки специалистов в сфере общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.04. Организация обслуживания входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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 напитки разными способами;
- производить расчет с потребителями;
- обслуживать 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

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 учебной дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

- | | |
|---------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов |

- для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

- категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

- видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

1.5. Основные образовательные технологии

При реализации ОПОП СПО – ППССЗ используются следующие технологии:

- информационно-коммуникационные технологии,
- технологии разноуровневого обучения,
- технология развития критического мышления,
- технология личностно-ориентированного обучения и воспитания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа.	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Учебная дисциплина «Организация обслуживания»			96	
Тема 1. Теоретические основы обслуживания	Содержание		4	
	1-2	Виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.	2	3
	3-4	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	
Тема 2. Информационная база обслуживания	Содержание		4	
	5-6	Виды меню, правила составления и оформления. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Последовательность подачи в соответствии с меню	2	2
	Практические занятия		2	
	7-8	Практическая работа № 1 Разработка различных видов меню по заданию преподавателя (меню для различных видов предприятий общественного питания, плана-меню структурного подразделения)	2	2-3
Тема 3. Материально-техническая база обслуживания	Содержание		10	
	9-10	Столовая посуда и приборы: назначение, характеристика, ассортимент. Требования, предъявляемые к посуде и приборам.	2	3
	11-12	Сервис-бар (буфет), бар – характеристика, назначение, оснащение. Барная посуда, инвентарь: назначение, характеристика, ассортимент. Весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование бара.	2	2
	Практические занятия		6	
	13-14	Практическая работа № 2 Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Подбор посуды и приборов по заданному меню. Порядок получения, подготовки и транспортировки посуды и приборов и инвентаря. Приемы полировки посуды и приборов.	2	3
	15-16	Практическая работа № 3 Эксплуатация торгово-технологического оборудования – схемы и способы расстановки в зависимости от вида обслуживания, весоизмерительного оборудования. Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного	2	2

		питания		
	17-18	Практическая работа № 4 Отработка навыков накрытия столов скатертями, замены скатертей, складывания столового белья для хранения. Приемы складывания салфеток различными способами.	2	3
	Самостоятельная работа: 1.Отработка навыков накрытия и замены скатертей 2. Выполнение схем сворачивания салфеток групп А, В, С.		2	2
Тема 4. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание		10	
	19-20	Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию, инструктаж и проверка готовности персонала к работе. Правила подготовки торгового зала к работе в соответствии с типом и классом организации общественного питания,	2	3
	21-22	Виды сервировки, современные направления сервировки.	2	2
	Практические занятия		6	
	23-24	Практическая работа № 5 Отработка навыков подготовки зала к обслуживанию, составление оценочной таблицы готовности зала	2	3
	25-26	Практическая работа № 6 Отработка навыков сервировки стола, выполнение упражнений на технику и последовательность сервировки.	2	2
	27-28	Практическая работа № 7 Отработка навыков сервировки для различных видов обслуживания (сервировка завтрака, обеда, ужина, исполнительной сервировки по заданному меню)	2	
Тема 5. Обслуживание посетителей	Содержание		22	
	29-30	Работа с Гостями: рекомендации по установлению контакта, встреча, приветствие, размещение гостей. Правила приема и оформления заказа.	2	3
	Практические занятия		4	
	31-32	Практическая работа № 8 Тренинг эффективной презентации меню, приема заказа для персонала ресторана: «Угадать за 60 секунд», «Фразы-помощники»	2	2
	33-34	Практическая работа № 9 Оформление бланка заказа, передача заказа на производство, бар, буфет. Консультирование гостей, рекомендации блюд и напитков. Проведение расчета с использованием различных форм.	2	3
	Содержание		4	
	35-36	Характеристика методов подачи блюд: «французский», «английский», «русский» методы. Последовательность и техника подачи блюд и напитков.	2	2
	37-38	Смешанные напитки и их классификация, виды коктейлей, правила и способы приготовления коктейлей	2	2
Практические занятия			12	

	39-40	Практическая работа № 10 Составление таблицы «Правила сочетаемости напитков и блюд. Требования к качеству, температуре подачи напитков.»	2	2
	41-42	Практическая работа № 11 Техника подачи блюд «французским», «английским», «русским» методами, техника замены использованной посуды и приборов в 2 тарелки, в 3 тарелки	2	
	43-44	Практическая работа № 12 Отработка навыков подачи блюд и закусок, выполнения заказа с соблюдением правил этикета ресторанного обслуживания	2	
	45-46	Практическая работа № 13 Отработка навыков подачи продукции сервис-бара, алкогольных и безалкогольных напитков,	2	3
	47-48	Практическая работа № 14 Приготовление различных видов кофе и напитков на основе кофе: эспрессо, американо, латте, капучино, глясе и др.	2	3
	49-50	Практическая работа № 15 Приготовление коктейлей способами «билд», «бленд», «шейк», разновидности, составление технологических расчетов	2	2
	Самостоятельная работа: 1. Подготовка рефератов, мультимедийных презентаций «Правила ресторанного этикета», «Правила этикета, поведения за столом», «Подача коктейлей: украшения, гарниры», «Сочетаемость различных видов напитков и блюд», «Оформление витрины бара и барной стойки, рациональное размещение напитков и инвентаря» (по материалам Интернет-ресурсов)		2	
Тема 6. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	Содержание		8	
	51-52	Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Порядок приема заказов, требования к обслуживанию, общие правила подготовки и обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов	2	3
	53-54	Понятие дипломатического протокола, правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Виды официальных приемов.	2	2
	55-56	Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: характеристика, особенности проведения. Банкет-чай: характеристика, особенности меню, сервировки, обслуживания.	2	3
	Практические занятия		2	
	57-58	Практическая работа № 16 Отработка навыков сервировки, особенностей обслуживания, приемов подачи блюд и напитков при проведении банкетных мероприятий (банкеты с полным и частичным обслуживанием, банкет-фуршет)	2	2
	Самостоятельная работа: 1. Составление меню различных видов банкетов (по заданию преподавателя) Выбор и расчет оборудования, составление заявок на производство и бар.		2	2

Тема 7. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Содержание		4	
	59-60	Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным, туристам. Режим питания, формы обслуживания, виды расчета.	2	2
	Практические занятия		2	
	61-62	Практическая работа № 17 Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из разных стран: скандинавские страны, Германия, Франция, Италия, Китай, восточные страны	2	2
	63-64	Дифференцированный зачет	2	
ИТОГО			70	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета организации обслуживания.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное ПК.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в Internet;
- мультимедиапроектор, экран;
- мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные акты

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.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Основные источники

1. Усов В. В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». (12-е изд., стер.) (в эл. формате) 2019 М.: Издательский центр «Академия»
2. Соллогубова Г.А. Организация обслуживания в общественном питании, М.: Издательский центр «Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2019 г.
2. 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, 2020. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
3. 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», 2020. – 416 с.
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», 2019. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
5. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2019 г.

6. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с
7. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с.
8. Шеламова Г.М. Этикет делового общения.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с.

Электронные издания

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – 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/>.
8. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
• 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 напитки разными способами; • производить расчет с потребителями; • обслуживать 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	- защита отчетов по практическим занятиям; - оценка знаний по самостоятельной работе; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

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 •	
Знания	
• 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;	- оценка устного и письменного опроса на занятии; - тестирование и его оценка; - оценка результатов выполнения практических работ; - оценка самостоятельных работ; дифференцированный зачет

• 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. •	
--	--

Показатели контроля и оценки результатов освоения дисциплины

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка правильности выполнения практической работы, заданий для самостоятельной работы Оценка умения использовать нормативную документацию при решении профессиональных задач
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.7.осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок	

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с использованием ИКТ
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций; оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы