

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Цикловая методическая комиссия ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР

_____ Д.Б.Рогова
 2018 г.

ПРОГРАММА

Дисциплина

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2018 г

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом №1569 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

Протокол № ___ от _____ 201__ г.

Председатель ЦМК отделения ТПОП _____ И.Ю. Жукова

СОСТАВИТЕЛИ

Преподаватель профессионального цикла

ГПОУ ЮТК

_____ Н.В. Балашова

РЕЦЕНЗЕНТЫ

Заведующий отделением ТПОП

_____ 201__ г.

_____ Д.Б. Тарасова

Зарегистрировано в методическом кабинете

_____ 20__ г.

Заместитель директора по УМР

_____ 201__ г.

_____ И.Н. Тащиян

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 10. Организация обслуживания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина Организация обслуживания принадлежит к разделу ОП.10 Общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.3 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену - подготавливать посуду, приборы, стекло - осуществлять прием заказа на блюда и напитки - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар,

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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
--	---	--

Общие и профессиональные компетенции – требования к результатам освоения дисциплины:

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика..
- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
- ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

- ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
- ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели
- ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада
- ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объём образовательной программы 82 часов, в том числе суммарная учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем 70 часов, самостоятельная работа – 12 часов, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	82
Самостоятельная работа	12
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	70
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-

практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции	Уровень усвоения
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> <p>Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания</p>	3	4	2
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	<p>Практическая работа</p> <p>Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией</p>	2		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Торговые помещения, виды, характеристика, назначение</p>	4		
	<p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг Интернет-помещений организации питания</p>	2		
	<p>ОК 1-8, 9, 10,11</p> <p>ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.3</p>	3		

<p>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</p>	<p>Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфер), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение</p>			
	<p>Практическая работа Правила размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной. Взаимосвязь производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-8, 9, 10,11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.3</p>	
<p>Содержание учебного материала Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды. Характеристика столовых приборов.(фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания</p>	<p>6</p>	<p>ОК 1-8, 9, 10,11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.3</p>	<p>1</p>	
	<p>2</p>			
	<p>2</p>			
<p>Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья</p>	<p>2</p>			
<p>Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности</p>	<p>2</p>			

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Практические работы с подносом			
	Практические работы			
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	10	ОК 1-8, 9, 10,11	
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	4	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	6	ПК 6.1-6.3	
	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом			
	Содержание учебного материала			
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	4	ОК 1-8, 9, 10,11	
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	
	Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	ПК 6.1-6.3	
Практическая работа				
Составление меню, правил составления по сайтам предприятий питания		6	ОК 1-8, 9, 10,11	
Самостоятельная работа обучающихся:		2	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	
- Систематическая проработка концептов занятий, учебной литературы;		4	ПК 6.1-6.3	
- Изучение ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»				
- Изучение состояния потребительского рынка.				

	<p>- Изучение прогрессивных технологий обслуживания</p> <p>- ответы на контрольные вопросы;</p> <p>- изучение нормативных материалов</p> <p>- подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий»</p>			
<p>Тема 5.</p> <p>Этапы организации обслуживания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов</p> <p>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов</p> <p>Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.</p> <p>Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями</p> <p>Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива</p> <p>Практическая работа</p> <p>Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.</p> <p>Самостоятельная работа по теме: Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство</p> <p>- подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Подготовка торговых помещений, встреча, размещение гостей, прием заказа и передача его на производство»</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1-8, 9, 10,11</p> <p>ПК 2.2- 2.8,</p> <p>ПК 3.2-3.6,</p> <p>ПК 4.2-4.5,</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ПК 6.1-6.3</p>	<p>2</p>
<p>Тема 6.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>4</p>	<p>ОК 1-8, 9,</p>	

<p>Организация процесса обслуживания в зале</p>	<p>Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи</p> <p>Правила подачи закусок сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</p> <p>Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание</p> <p>Практическая работа</p> <p>Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом, для завтрака, бизнес – ланча, для ужина, по меню заказных блюд, для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.3</p> <p>ОК 1-8, 9, 10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.3</p>	
<p>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя</p> <p>Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд</p> <p>Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.</p> <p>Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий</p> <p>Правила этикета и нормы поведения за столом</p> <p>Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP</p> <p>Расчет с потребителями</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1-8, 9, 10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.3</p>	<p>1</p>

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Практическая работа		ОК 1-8, 9, 10,11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.3
	Отработка приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предпритиных различного типа, класса и разных форм обслуживания.	6	
	Самостоятельная работа по теме Отработка приемов обслуживания на банкетах - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Отработка приемов обслуживания на банкетах»	4	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала		ОК 1-8, 9, 10,11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.3
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	4	
	Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		ОК 1-8, 9, 10,11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2	
	Практическая работа		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Отработка приемов обслуживания на банкетах, на приемах с разным видами обслуживания		2
	Отработка приемов обслуживания на банкетах, на приемах с разным видами обслуживания		2

Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала			ПК 6.1-6.3	
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.	2		ОК 1-8, 9, 10,11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.3	
Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и анализ информации о специальных формах обслуживания.	4			
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю, Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	4			
Дифференцированный зачет		2			
Всего:		82			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет
«Организации обслуживания»

Учебно-наглядные пособия:

карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты;

нормативно-техническая документация: стандарты, нормативные документы.

Цифровые образовательные ресурсы:

учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства.

Технические средства обучения:

1. Телевизор;
2. DVD-плеер;
3. Интерактивная доска;
4. Мультимедийная установка.

3.2. Информационное обеспечение программы

Перечень рекомендуемых учебных печатных и электронных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы

3.2.1 Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

3.2.2 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/>.

3.2.1 Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб.пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб.пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

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

<p>безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		
---	--	--