

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04 Организация обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

Рабочая программа ОПД. 04 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация- разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»
Разработчик: Аленичева Наталья Викторовна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС  В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСОВЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 04 Организация обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК10 ОК11	<ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещение 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 потребителей; – 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, 	<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 приборов; – приемы складывания салфеток – правил 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 классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и другого технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом;

	<p>приборы,стекло</p> <p>—</p> <p>осуществлятьприемзаказа наблюдаи напитки</p> <p>—</p> <p>подбирать виды оборудования,мебели,посуды,при боров,бельявсоответствиистипоми классом</p>	
--	--	--

	<p>организации общественного питания;</p> <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 торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет потребителям и; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка в взаимодействии преподавателей	80
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия (если предусмотрено)	34
практические занятия (если предусмотрено)	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план содержания учебной дисциплины ОПД.04 Организация обслуживания

Наименование разделов	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3
	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	2	
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий	2	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задачи упражнения по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1		
Тема2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	2	
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		

	Сервис-бар(буфет),назначение,оснащение.Раздаточная,назначение,оснащение. Помещениедлянарезкихлеба,назначение,оснащение		
	Тематикапрактическихзанятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.6,ПК4.2-4.5, ПК6.3
	Изучениеправилразмещенияпосуды,столовыхприборов,стекла,бельяидр.всер-визной. Изучениевзаимосвязипроизводственныхиторговыхпомещений всоответствиистехнологическимцикломиспециализациейпредприятия	1	
	всоответствиистехнологическимцикломиспециализациейпредприятия	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работанад учебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенормативныхматериалов;решениезадачиупражненийпообразцу;решениеситуационныхпроизводственных (профессиональныхзадач);подготовкасообщений	1	
Тема3 Столовая посуда,приборы, столовоебелье	Содержаниеучебногоматериала	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.6,ПК4.2-4.5, ПК6.3
	Виды,ассортимент,назначение,характеристикастоловойпосуды(фарфоровой,керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлическойпосуды	4	
	Характеристикастоловыхприборов. Общиеиииндивидуальныеприборы,используемыенапредприятияхиндустриипитания		
	Порядокполученияиподготовкاپосуды,приборов		
	Виды,ассортимент,назначение,характеристикастекла		
	Виды,ассортимент,назначение,характеристикастоловогобелья		
	Правиларасчетаколичествапосуды,приборов,столовогобельядляпредприятийразличныхтиповиклассов,различноймощности		
	Правилаработысподносом		
	Тематикалабораторныхработ	8	
Подбор столовойпосуды, приборов дляразличных типов иклассов предприятий индустриипитания, дляразличныхформиметодовобслуживания	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.6,ПК4.2-4.5, ПК6.3	
Расчетколичествапосуды,приборовдляразличныхтиповиклассовпредприятийин-	2		

	дустриипитания Отработка приемов подготовки посуды, приборов изразличныхматериалов кобслу- живанию Правилаработысподносом.Отработкаприемовработысподносом	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и со- держаниедомашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норма- тивныхматериалов;решениезадачиупражненийпообразцу;решениеситуационных производственных(профессиональныхзадач);подготовкасообщений	2	
Тема 4.Информационное обеспечениепро- цессаобслужива- ния	Содержаниеучебногоматериала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК3.2- 3.6,ПК4.2-4.5, ПК6.3 ПК6.1
	Средстваинформации. Назначениеипринципысоставленияменю	2	
	Видыменю.Актуальныенаправлениявразработкеменюдляразличныхпредпри- ятий.Картавин.Картакоктейлейресторана.Оформлениеменюикартывин		
	Тематикалабораторныхработ	2	
	Изучениевидовменю,правилсоставленияпосайтампредприятийпитания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и со- держаниедомашних заданий) Работанад учебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенорма- тивных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационныхпроизводственных (профессиональныхзадач);подготовкасообщений	2	
Тема5. Этапыорганизацииоб- служивания	Содержаниеучебногоматериала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК3.2- 3.6,ПК4.2-4.5, ПК6.3
	Уборкаторговыхпомещений,расстановкамебеливзалах.Уборкастолаизамена использованнойпосудыиприборов	1	
	Условияисрокихранения,кулинарноеназначение рыбы,рыбныхпродуктов Понятиекультурыобслуживания,соблюденияпротоколаиэтикетавпроцессевзаи- модействиягостями Приемиформлениезаказа,передачаказанапроизводство. Работасомелье,рекомендациииповыборуиподачеаперитива	1	
	Тематикалабораторныхработ	4	

	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2 2	2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задачи упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм методов обслуживания, различных приемов пищи	2	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вина. Особенности подачи шампанского. Виды форм складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	Тематика лабораторных работ	10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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	2	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2		
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	2		
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вина, шампанского. Тренинг по отработке приемов дополнительной и основной сервировки столов	2		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задачи упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 7. Правила подачи	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбиро-	4	

кулинарной, кондитерской продукции, напитков	вания блюд в присутствии гостя		3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд, закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет потребителями		
Тематика лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4		
Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2		
Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	2		
Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2		
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задачи упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		
Тема 8. Обслуживание приемы банкетов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Виды приемы банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2		
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 лабораторных работ	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	1	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задачи и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2	
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, 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 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
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		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04 Организация обслуживания

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «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 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 общепита. 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.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

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. – (Среднепрофессиональное образование).

12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кир-пичников. – 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.ру: кулинарные рецепты блюд 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 партнерства для профессионалов NoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет: учеб. пособие для

- студ. учрежде-нийвысш.проф.образования/С.В.Дусенко.—3-еизд.,стер.— М.:Издательскийцентр «Академия»,2013. —224с.—(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 (Уско-ренная формаподготовки).
- 3.Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учрежденийвысш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Ака-демия»,2012. — 240с.— (Сер.Бакалавриат).
- 4.Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое посо-биепоуправлению,Изд.:«Ресторанныеведомости»,2013г.
- 5.Богатова Наталья.Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.:Ресторанныеведомости, 2013г.
- 6.Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторан-ныеведомости»,«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; –правил накрывания столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; –приемы складывания салфеток –правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию –ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла –сервировку столов, современные направления сервировки –обслуживание потребителей организаций общественного питания в различных формах собственности, различных видов, типов классов; –использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового 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 	<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и видеотестирования</p>

<p>блюд, смешанные и горячие на питки, коктейли</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение – услуг общественного питания; правил составления и оформления меню, обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке зала и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подача меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюдинапитков гостям при оформлении заказа; – подача блюд и напитков разными способами; – расчет потребителей; – 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 	<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> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>-оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа наблюдая напитки – <li style="padding-left: 40px;">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; – <li style="padding-left: 40px;">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 потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные 		
---	--	--

<p>формы расчета; –изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
---	--	--