


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Приморский индустриальный колледж»



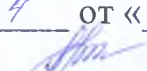
УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Е.Н. Золотарева  
«12» июня 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.11 «Организация обслуживания на предприятиях общественного**  
**питания»**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии естественнонаучного профиля  
43.01.09 «Повар, кондитер»  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования

Рабочая программа утверждена  
на заседании методического объединения  
профессиональных дисциплин  
Протокол № 4 от «11» июня 2018 г.  
 Мироненко И.В.

Программа составлена  
«04» июня 2018 г.

Преподаватель профессиональных дисциплин:  
 Е.О. Козюкова

г. Арсеньев

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940))

Организация-разработчик: КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж»

Разработчик:

Козюкова Е.О., преподаватель профессиональных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>17</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.11 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

### **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: повар, кондитер

### **1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

У.1 - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

3.1 - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

3.2 - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;

3.3 - виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;

3.4 - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;

3.5 - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

3.6 - порядок предоставления различных услуг;

3.7 - требования к обслуживающему персоналу

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Результатом освоения программы дисциплины является освоение обучающимися элементов компетенций:

Шифр компетенций	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе очевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу или проблему в профессиональном социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональный или социальный контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско – патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно воздействовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	111
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	80
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)</b>	32
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ВЧ.04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
<b>Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания</b>			
	1	Инструктаж по технике безопасности во время проведения уроков	1
<b>Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качества услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.		
	2	Введение. Основные понятия.	1
	3	Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов	1
	4	Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему	1
<b>Тема 1.2. Характеристика торговых помещений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезка: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Форменный стиль. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью		
	5	Торговые помещения для обслуживания потребителей	1
	6	Вспомогательные помещения	1

	7	Сервис - бар	1
	8	Хлеборезка: назначение, организация работы	1
	9	<b>Практическое работа 1</b> Разработка концепции оформления предприятия	<b>1</b>
	10-11	<b>Практическая работа 2</b> Экскурсия в ресторан. Характеристика предприятия	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Выполнение домашнего задания</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		6
<b>Раздел 2. Столовая посуда, приборы, белье</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Столовая посуда, приборы	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.		
	12	Виды столовой посуды	1
	13	Правила хранения и учета	1
	14	<b>Практическая работа 3</b> Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем.	<b>1</b>
<b>Тема 2.2.</b> Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика.		
	15	Фарфоровая посуда	1
	16	Фаянсовая посуда	1
	17	Керамическая посуда	1
	18	<b>Практическая работа 4</b> Подбор и распределение фарфорофаянсовой и керамической посуды по назначению	<b>1</b>
	19	<b>Практическая работа 5</b> Подготовка столовой посуды к работе	<b>1</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Выполнение домашнего задания</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
<b>Тема 2.3.</b> Характеристика хрустальной и стеклянной	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Хрустальная и стеклянная посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика.		

посуды	Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды.		
	20	Хрустальная посуда. Стеклянная посуда	1
	<b>21</b>	<b>Практическая работа 6</b> Подбор и распределение стеклянной посуды по назначению	<b>1</b>
<b>Тема 2.4. Характеристика металлической, деревянной и пластмассовой посуды и приборов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Металлическая посуда и сервировочные приборы: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Уход за металлической посудой. Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению		
	22	Металлическая посуда и сервировочные приборы. Деревянная и пластмассовая посуда	1
	23	Уход за различными видами посуды и сервировочными приборами	1
<b>Тема 2.5. Столовые приборы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Виды столовых приборов. Основные столовые приборы. Столовые приборы для оригинальных блюд. Приспособления для подачи и разделывания блюд. Сервировочные и столовые приборы и приспособления. Комплектные приборы и столовый инвентарь. Определение потребности в столовой посуде и приборах		
	24	Виды столовых приборов	1
	25	Основные столовые приборы	1
	26	Столовые приборы для оригинальных блюд.	1
	27	Приспособления для подачи и разделывания блюд	1
	28	Сервировочные и столовые приборы и приспособления	1
	29	Комплектные приборы и столовый инвентарь	1
	30	Определение потребности в столовой посуде и приборах	1
	<b>31</b>	<b>Практическая работа 7</b> Столовая посуда и приборы для подачи оригинальных блюд	<b>1</b>
	<b>32</b>	<b>Практическая работа 8</b> Подбор и распределение столовых приборов по назначению	<b>1</b>
<b>33</b>	<b>Практическая работа 9</b> Подготовка столовых приборов к работе	<b>1</b>	
<b>Тема 2.6. Столовое бельё</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Столовое бельё: виды, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.		
	34-35	Виды столового белья. Скатерти. Виды.	2

	36	Полотняные салфетки	1	
	37	Салфетки бумажные	1	
	<b>38</b>	<b>Практическая работа 10</b> Определение потребности в столовом белье.	<b>1</b>	
	<b>39</b>	<b>Практическая работа 11</b> Складывание салфеток простыми и сложными способами	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Выполнение домашнего задания</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		7	
<b>Раздел 3. Меню и винная карта</b>				
<b>Тема 3.1.составление и оформление меню</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Назначение и принципы составления меню и прейскурантов. Виды меню. Оформление меню и прейскурантов. Последовательность расположения в прейскуранте порционных блюд и меню закусок, блюд и напитков			
	40	Принципы составления меню. Виды меню	1	
	<b>41-42</b>	<b>Практическая работа 12</b> Составление различных видов меню	<b>2</b>	
	<b>43-44</b>	<b>Практическая работа 13</b> Составление меню для различных типов предприятий	<b>2</b>	
<b>Тема 3.2. Винная карта и коктейльная карта</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Составление винной карты. Составление коктейльной карты.			
	45	Составление винной и коктейльной карты.	1	
	<b>46</b>	<b>Практическая работа 14</b> Составление винной и коктейльной карты	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Выполнение домашнего задания</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		6	
<b>Раздел 4. Подготовка к обслуживанию потребителей</b>				
<b>Тема 4.1.Подготовка к обслуживанию и сервировка стола</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Подготовка торгового зала. Расстановка мебели. Подготовка посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.			
	47	Подготовка торгового зала. Расстановка мебели	1	
	48	Подготовка посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов	1	
	49	Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.	1	
	<b>50</b>	<b>Практическая работа 15</b> Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов	<b>1</b>	

		скатертью.	
	<b>51</b>	<b>Практическая работа 16</b> Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов	<b>1</b>
<b>Тема 4.2 Технология обслуживания посетителей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос. Подача блюд с помощью подсобного стола. Русский метод подачи. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила подачи холодных блюд и закусок. Гастрономические товары и консервы. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Правила подачи горячих и холодных напитков. Некоторые правила этикета. Расчет с гостями. Уборка столов и замена использованной посуды.		
	52	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.	1
	53-54	Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос. Подача блюд с помощью подсобного стола. Русский метод подачи	1
	55-58	Способы подачи закусок, блюд и напитков. Правила подачи холодных блюд и закусок. Гастрономические товары и консервы. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Правила подачи горячих и холодных напитков.	3
	59	Порционная подача блюд (общеевропейский способ)	1
	60	Подача блюд в стол (русский способ)	1
	61	Подача блюд в обнос (французский способ)	1
	62	Американский способ	1
	<b>63</b>	<b>Практическая работа 17</b> Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет	<b>1</b>
	<b>64-65</b>	<b>Практическая работа 18</b> Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции	<b>2</b>
	66	Расчет с гостями. Уборка столов и замена использованной посуды.	1
	<b>67</b>	<b>Практическая работа 19</b> Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем	<b>1</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Выполнение домашнего задания</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы		6	

	Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	
<b>Раздел 5. Банкеты и приемы</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами. Дипломатический прием. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай.	
68	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств	1
69	Виды банкетов.	1
70	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.	1
71	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	1
72	Банкет-чай. Банкет-фуршет.	1
73	Банкет-коктейль.	1
74	Дипломатический прием. Сервировка столов к приему.	1
75	Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов	1
76	<b>Практическая работа 20</b> Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами	<b>1</b>
77	<b>Практическая работа 21</b> Подготовка банкетного зала, сервировка столов для банкета с частичным обслуживанием официантами	<b>1</b>
78	<b>Практическая работа 22</b> Сервировка столов для банкета-чай	<b>1</b>
79	<b>Практическая работа 23</b> Сервировка фуршетного стола	<b>1</b>
80	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Выполнение домашнего задания</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	6
<b>Всего</b>		<b>111</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной предусмотрен кабинет, оснащенный оборудованием:

- доской учебной,
- рабочим местом преподавателя,
- столами, стульями (по числу обучающихся),
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами - ноутбук с лицензионным программным обеспечением,
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения.**

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

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **3.2.1. Нормативно-правовая база:**

1. Ф.З. «О защите прав потребителей» (от 09.01.96 с изменением и дополнениями от 17.19.99 Ф.З.- 212).
2. Ф.З. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000.
3. Ф.З. «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 109 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

8. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

### **3.2.2. Основная литература:**

1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ 2е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.; Издательский центр «Академия», 2017
3. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ 2е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

### **3.2.3. Дополнительная литература:**

1. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Ростов на Дону: «Феникс», 1999.
2. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов –барменов: учебное пособие. – Ростов на Дону: Феникс, 2001.

### **3.2.4. Интернет-ресурсы:**

1. [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
2. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
3. [www.rproject.ru](http://www.rproject.ru)
4. [www.feam-restoran.ru](http://www.feam-restoran.ru)
5. [www.prof-master.ru](http://www.prof-master.ru)
6. [www.holodilshchik.ru](http://www.holodilshchik.ru)
7. [www.suharevka.ru](http://www.suharevka.ru)
8. [www.oborudovanie.ru](http://www.oborudovanie.ru)
9. [www.kurgan.ru](http://www.kurgan.ru)
10. [www.oborud.info](http://www.oborud.info)
11. [www.robotcoupe.ru](http://www.robotcoupe.ru)
12. [www.torgtech.ru](http://www.torgtech.ru)
13. [www.torgmash.perm.ru](http://www.torgmash.perm.ru)
14. [www.zto.ru](http://www.zto.ru)
15. [www.oborud.info](http://www.oborud.info)



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, зачётных работ, контрольных работ, а также выполнения обучающимися творческих заданий, мини-проектов, исследований, презентаций, сообщений, докладов.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Умения:</b>	
У.1 - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;	Оценка выполнения практических заданий
<b>Знания:</b>	
3.1 - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки домашней работы. Итоговый контроль в форме оценки дифференцированного зачета.
3.2 - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;	
3.3 - виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;	
3.4 - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;	
3.5 - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	
3.6 - порядок предоставления различных услуг;	
3.7 - требования к обслуживающему персоналу	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>