

Приложение 28

К основной профессиональной образовательной программе
(программе подготовки специалистов среднего звена)
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на ПЦК преподавателей
дисциплин сферы обслуживания
Протокол № 1 от 31 августа 2023 г.
Председатель ПЦК _____

Утверждаю:
Зам. директора по УР
_____/М.В.Русских/
« ____ » _____ 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОПД.04. «Организация обслуживания»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Орлов, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего
профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Составитель:

Кононова А.В. - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Любовь Валентиновна председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по учебной дисциплине, логику изучения дисциплины с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по учебной дисциплине, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

Рассмотрено и рекомендовано
ПЦК преподавателей
дисциплин сферы обслуживания
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАС-ПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД. 04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12. 2016. № 1565;

- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

1.2. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной/заочной форм обучения.

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

Общая трудоемкость 64 час.

Обязательная часть программы включает 64 час.

1.4. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;

	<p>план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>определять задачи для 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</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей. - нахождение способов и методов достижения цели. - выстраивание программы профессионального роста - подбор ресурсов, необходимых для профессионального и личностного развития. - анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности. - оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество. участие в мероприятиях способствующих профессиональному развитию. - определение перспектив трудоустройства. 	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; 	<p>Значимость коллективных решений, работать в группе для решения ситуационных заданий</p>

	<p>- построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации</p> <p>- включение в коллективное обсуждение рабочей ситуации.</p>	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	<p>владение профессиональным языком при использовании устной и письменной речи</p> <p>- осуществление профессиональных коммуникаций на русском языке с учетом социальных и культурных особенностей общества</p>	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;	владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях	значимость гражданской позиции и личностных качеств в профессиональной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	знание основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	значимость сохранения экологии, природных ресурсов, применения ресурсосберегающих технологий
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	осознание важности ведения здорового образа жизни, сохранения и укрепления здоровья за счет активной жизненной позиции и систематических занятий физической культурой и спортом	Значимость здоровьесберегающих технологий для поддержания высокого уровня профессиональной деятельности
ОК 09 Использовать информационные технологии в 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

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление поиска профессиональной документации на различных носителях, на государственном и иностранных языках, - извлечение информации с различных носителей, в т. ч. электронных - представление документации в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения. - создание презентации в различных формах. 	<p>оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся (поиск, изучение, конспектирование, применение документации);</p> <ul style="list-style-type: none"> -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; -поисковые задания;
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
<p>ПК 1.1-1.4 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.1-2.8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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; 	<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

<p>ПК 3.1-3.7 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 различными способами; 	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
<p>ПК 4.1-4.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 технологическое оборудование в процессе обслуживания 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>ПК 5.1-5.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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 технологическое оборудование в процессе обслуживания 	<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
<p>ПК 6.1-6.4. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</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 технологическое оборудование в процессе обслуживания 	<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

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 горячие напитки, коктейли 	
--	--	--

1.3.3 Личностные результаты реализации программы воспитания

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания
ЛР 19	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 21	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.
ЛР 24	Способный к развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов, очно	Объем часов, заочно
Максимальная учебная нагрузка (всего):	64	64
в том числе:		
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего):	64	16
в том числе:		
Теоретическое обучение (лекции/урок)	30	6
практические занятия	34	10
лабораторные занятия		
курсовое проектирование		
Самостоятельная работа обучающегося		48
Консультации		
Промежуточная аттестация		

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Методы текущего контроля
1	2	3	4	6
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала 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	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование
	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	2		Решение ситуационных задач
Тема 2.	Практическое занятие Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2		Опрос
	Содержание учебного материала Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2		

Торговые помещения организаций питания	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Тестирование
	Интерьер помещений организации питания			
	Сервизная, назначение, оснащение			
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение			
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение			
	Практическое занятие			
Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия				
Тема 3	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 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование
Столовая посуда, приборы, столовое белье	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды			
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания			
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов			
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла			
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья			

	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности			
	Правила работы с подносом			
	Практическое занятие	8		
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Решение ситуационных задач
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню			
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин			
	Практическое занятие	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Решение ситуационных задач
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания			
Тема 5. Этапы организации 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 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов			
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов			

	<p>Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями</p> <p>Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.</p> <p>Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива</p>			
	Практическое занятие	4	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p> <p>ЛР 4,6,9,17,19,21,24</p>	<p>Решение ситуационных задач</p>
	<p>Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.</p> <p>Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство</p>			
<p>Тема 6.</p> <p>Организация процесса обслуживания в зале</p>	Содержание учебного материала	4	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p> <p>ЛР 4,6,9,17,19,21,24</p>	<p>Опрос</p> <p>Тестирование</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 продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</p> <p>Виды и формы складывания салфеток</p> <p>Композиции из цветов.</p> <p>Музыкальное обслуживание</p>			
	Практическое занятие	6	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p> <p>ЛР 4,6,9,17,19,21,24</p>	<p>Решение ситуационных задач</p>
<p>Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка</p>				

	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов			
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	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 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя			
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд			
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.			
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий			
	Правила этикета и нормы поведения за столом			
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP			
	Расчет с потребителями			
	Практическое занятие	6		
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 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Решение ситуационных задач	
Содержание учебного материала	4			

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование
	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			
	Практическое занятие	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Решение ситуационных задач
Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах				
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 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс			
	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			
Практическое занятие	2			

	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Решение ситуационных задач
Всего:		64		

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Методы текущего контроля
1	2	3	4	6
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование

	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания			
	Практическое занятие	2		
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией			Решение ситуационных задач
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	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 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование
	Самостоятельная работа			
	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			
	Сервизная, назначение, оснащение			
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение			
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение			
	Практическое занятие	2		
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Решение ситуационных задач
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	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 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование
	Самостоятельная работа			
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды			

	<p>Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания</p> <p>Порядок получения и подготовка посуды, приборов</p> <p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла</p> <p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья</p> <p>Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности</p> <p>Правила работы с подносом</p> <p>Практическое занятие</p>			
	<p>Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания</p> <p>Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания</p> <p>Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию</p> <p>Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p> <p>ЛР 4,6,9,17,19,21,24</p>	Решение ситуационных задач
<p>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>			
	<p>Средства информации. Назначение и принципы составления меню</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ЛР 4,6,9,17,19,21,24</p>	<p>Опрос</p> <p>Тестирование</p>
	<p>Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин</p>			
	<p>Практическое занятие</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p>	<p>Решение ситуационных задач</p>
<p>Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания</p>				

Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала		ЛР 4,6,9,17,19,21,24	
	Самостоятельная работа	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов			
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива			
Практическое занятие	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Решение ситуационных задач	
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				
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Опрос Тестирование
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи			
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского			
	Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание			
Самостоятельная работа	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,	Решение ситуационных задач	
Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом				

	<p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов</p>		<p>ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p> <p>ЛР 4,6,9,17,19,21,24</p>	
<p>Тема 7.</p> <p>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</p>	<p>Самостоятельная работа</p>	6	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p> <p>ЛР 4,6,9,17,19,21,24</p>	<p>Опрос</p> <p>Тестирование</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>Самостоятельная работа</p>	6	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p> <p>ЛР 4,6,9,17,19,21,24</p>	<p>Решение ситуационных задач</p>	
<p>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</p> <p>Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм</p>				

	<p>обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями</p> <p>Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей</p>			
<p>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</p>	<p>Самостоятельная работа</p>	6	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24</p>	<p>Опрос Тестирование</p>
	<p>Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</p>			
	<p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</p>			
	<p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</p>			
	<p>Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания</p>			
	<p>Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай</p>			
	<p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей</p>			
<p>Самостоятельная работа</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24</p>	<p>Решение ситуационных задач</p>	
<p>Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах</p>				
<p>Тема 9. Специальные формы обслуживания</p>	<p>Самостоятельная работа</p>	4	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24</p>	<p>Опрос Тестирование</p>
	<p>Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс</p>			
	<p>Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.</p>			
	<p>Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц</p>			
	<p>Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий</p>			
<p>Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта</p>				

	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю			
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана			
	Самостоятельная работа	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,6,9,17,19,21,24	Решение ситуационных задач
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю			
Всего:		64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии

1. Личностно-ориентированная технология.

Личностно-ориентированные технологии ставят в центр образовательной системы личность студента, обеспечение комфортных, бесконфликтных и безопасных условий ее развития, реализации ее природного потенциала. Личностно-ориентированные технологии имеют целью разностороннее, свободное и творческое развитие студента как субъекта деятельности.

2. **Системно - деятельностный подход** - организация учебного процесса, в котором главное место отводится активной и разносторонней, в максимальной степени самостоятельной познавательной деятельности обучающегося. Одной из главных задач педагога является организация учебной деятельности таким образом, чтобы у учащихся сформировались потребности и способности в осуществлении творческого преобразования учебного материала с целью овладения новыми знаниями в результате собственного поиска.

3. **Проблемное обучение** – это система проблемных ситуаций, в ходе решения которых обучающийся овладевает содержанием предмета. Формами решения проблемных ситуаций могут быть: проблемные задачи и задания, проблемная лекция, задачи исследовательского характера, дискуссии, работа с историческими документами, текстами с проблемной направленностью.

Основная цель данной технологии заключается в создании проблемных ситуаций, в осознании, принятии и разрешении этих ситуаций в ходе совместной деятельности обучающихся и преподавателя.

4. **Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ)** – это система технологий обучения, основанная на организации процесса обучения и усвоения знаний с применением средств информационных технологий и компьютерных коммуникаций. Под информационными технологиями понимаются процессы накопления, обработки, представления и использования информации с помощью электронных средств.

5. **Технология коллективного способа обучения (КСО)** – такая форма обучения, при которой все участники работают друг с другом в парах и состав пар периодически меняется. Виды работ в отдельно взятой паре: обсуждение чего-либо, совместное изучение нового материала, обучение друг друга, тренировка, проверка.

6. **Метод проектов** - предполагает совокупность приемов, действий обучающихся для достижения поставленной задачи – решения проблемы. Работая над проектом, обучающиеся получают возможность самостоятельно работать, приобретать и расширять полученные знания в процессе практической деятельности.

Метод проектов позволяет интегрировать различные виды деятельности, делая процесс обучения более увлекательным, более эффективным. Благодаря использованию метода проектов развиваются умения: анализа ситуации; поиска и отбора необходимой информации; моделирования ситуации; рассмотрения стратегий и вариантов действий; принятия решений; выбора стратегии поведения; коммуникативных навыков; проведения социологических исследований; умения работать с источниками. В рамках данной технологии так же оформляется отношение к ценностям: ответственного принятия решений; терпимости; компромиссу; активного участия в общественной жизни; сознательному отношению к процессам, протекающим в обществе; стремлению к образованию и самообразованию; готовности к улучшению общественной жизни.

3.2. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета. 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).

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

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.

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/>.

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 напитков; 	<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</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<ul style="list-style-type: none"> – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обелуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 		
<p style="text-align: center;">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; 	<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

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

5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ДОЛЖНЫ позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<ul style="list-style-type: none"> - Определение социальной значимости профессиональной деятельности. - определение положительных и отрицательных сторон при выборе способа решения профессиональной задачи - умение выделять оптимальные способы решения профессиональных задач в разных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> Психологическое анкетирование, наблюдение - поисковые задания (информационное сообщение, мультимедийная презентация) - решение проблемных ситуаций - дискуссии - индивидуальные задания
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	<ul style="list-style-type: none"> - выделение профессионально-значимой информации (в рамках своей профессии) - умение пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами - умение находить в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.) - сопоставление информации из различных источников. - классификация и обобщение информации - оценивание полноты и достоверности информации. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельной работы с источниками информации, групповой работы, устных выступлений; - оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование, КР); -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; -анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;	<ul style="list-style-type: none"> - прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей. - нахождение способов и методов достижения цели. - выстраивание программы профессионального роста - подбор ресурсов, необходимых для профессионального и личностного развития. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; - наблюдение, оценка выполнения практического задания; - оценка обоснования деятельности обучающихся; -анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки учебной деятельности обучающихся

	<ul style="list-style-type: none"> - анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности. - оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество. участие в мероприятиях способствующих профессиональному развитию. - определение перспектив трудоустройства. 	наблюдение, оценка преподавателем профессионального роста;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	<ul style="list-style-type: none"> - конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; - построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации - включение в коллективное обсуждение рабочей ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за обучающимися во время групповой работы; - наблюдение за обучающимися во время проведения внеклассных мероприятий по предмету; - наблюдение за работой при выполнении групповых заданий (с применением технологии сотрудничества); - анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	<ul style="list-style-type: none"> - владение профессиональным языком при использовании устной и письменной речи - осуществление профессиональных коммуникаций на русском языке с учетом социальных и культурных особенностей общества 	наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельной работы с источниками информации, документацией, групповой работы, устных выступлений;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;	<ul style="list-style-type: none"> - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации - наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбереже-	<ul style="list-style-type: none"> - знание основных видов потенциальных опасностей и их 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации

<p>нию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации</p>	<p>- наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>- осознание важности ведения здорового образа жизни, сохранения и укрепления здоровья за счет активной жизненной позиции и систематических занятий физической культурой и спортом</p>	<p>наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации - наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</p>	<p>- осуществление поиска информации на различных электронных носителях. - извлечение информации с электронных носителей. - представление информации в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения. - создание презентации в различных формах.</p>	<p>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся (изучение, конспектирование, реферирование, КР); -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; -поисковые задания (мультимедийная презентация).</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p>	<p>- осуществление поиска профессиональной документации на различных носителях. - извлечение информации с различных носителей, в т. ч. электронных - представление документации в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения. - создание презентации в различных формах.</p>	<p>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся (поиск, изучение, конспектирование, применение документации); -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; -поисковые задания</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>знание основ предпринимательской деятельности и их применение в профессиональной деятельности и быту.</p>	<p>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания;</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1-1.4 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<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>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач,</p>
<p>ПК 2.1-2.8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<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>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач,</p>
<p>ПК 3.1-3.7 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<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>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач,</p>

	Рациональность действий и т.д.	
ПК 4.1-4.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач,
ПК 5.1-5.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач,
ПК 6.1-6.4. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач,