

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ
НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧУГУЕВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА И СЕРВИСА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБ ПОУ «Чугуевский
колледж сельского хозяйства
и сервиса»

Е.В. Пачков

2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.4 Организация обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих))

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании методической комиссии.....

(Протокол № 1 от 25 08 2023 г.)

Председатель комиссии _____ *Е.И. Шиберева*

с. Чугуевка

2023 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.4 Организация обслуживания.

2023г.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»»

Разработчики: Муха Надежда Николаевна, преподаватель, мастер производственного обучения преподаватель краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»»

Силевёрстова Елена Дмитриевна, преподаватель, мастер производственного обучения, краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.4 Организация обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью образовательной программы СПО (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих) по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм** сроком обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Профессия по ОК 016-94 Повар, кондитер) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. 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 .
3. 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.
4. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами .
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- У2- встречать, приветствовать , размещать гостей, подача меню;
- У3- принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- У4- рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;
- У5- подавать блюда и напитки разными способами;
- У6- вести расчеты с потребителями;
- У7- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- У8- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- У9- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- У10- складывать салфетки разными способами;
- У11- соблюдать личную гигиену
- У12- подготавливать посуду, приборы, стекло
- У13- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- У14- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- У15- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- У16- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- У17- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

- У18- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- У19- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- У20- заменять использованную посуду и приборы;
- У21- составлять и оформлять меню,
- У22- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- У23- обслуживать иностранных туристов;
- У24- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово технологическое оборудование в процессе обслуживания
- У25- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- У26- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- У27- соблюдать правила ресторанного этикета;
- У28- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- У29- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 31- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- 32- рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;
- 33- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- 34- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- 35- приемы складывания салфеток;
- 36- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- 37- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; сервировку столов, современные направления сервировки
- 38- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- 39- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования;
- 310- приветствие и размещение гостей за столом;
- 311- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- 312- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- 313- способы подачи блюд;
- 314- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- 315- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;
- 316- правила сочетаемости напитков и блюд;
- 317- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- 318- способы замены использованной посуды и приборов;
- 319- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- 320- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- 321- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

В результате изучения курса дисциплины у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,

	напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 4 часа;
 промежуточная аттестация- 12ч;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	80
Самостоятельная работа	4
Обязательная учебная нагрузка	64
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия (если предусмотрено)	34
Контрольная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2		4
Раздел 1		80	
Тема 1.1 <i>Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания.</i>	Содержание	8	2
	1 Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Классификация услуг общественного питания, методы и формы обслуживания.		
	2 Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией. Методы и формы обслуживания.		2
	3 Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания. Прогрессивные технологии обслуживания		2
	4 Характеристика торговых помещений, их оснащение виды, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.		2
	5 Интерьер и оборудование помещений организации питания.		
	Практические занятия	4	
	1 Процессы обслуживания в организациях питания		
Тема 1.2. Столовая посуда, приборы, столовое белье.	Содержание	6	
	1 Виды, ассортимент, назначение столовой посуды и приборов. Виды, ассортимент и назначение столового белья.		2
	2 Правила хранения и учета материальных ценностей.		
	Практические занятия	6	

	1	Назначение столовой посуды, приборов, столового белья.		
	2			
	Самостоятельные работы		2	
	1	Подготовить компьютерные презентации по теме: Виды столовой посуды и приборов.		
Тема 1.3. <i>Этапы организации обслуживания.</i>	Содержание		10	
	1	Виды меню. Назначение и принципы составления меню Требования к оформлению. Карты вин, коктейлей ресторана.		2
	2	Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей.		3
	3	Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем.		3
	4	Правила приема, оформления и передачи заказа на производство. Работа сомелье и правила декантации вин.		3
	5	Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила и характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.		3
	6	Виды и формы складывания салфеток. Оформление стола цветами. Правила подачи продукции сервис-бара.		3
	7	Основные методы подачи блюд в ресторане. Правила работы с подносом.		3
	8	Правила фламбирования и транширования блюд в присутствии гостя. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок.		
	9	Последовательность, правила и способы подачи горячих закусок. Правила и способы подачи супов.		3
	10	Последовательность и правила подачи горячих блюд. Правила и способы подачи горячих и холодных сладких блюд.		
	11	Правила и способы подачи холодных напитков и кондитерских изделий.		
	12	Правила этикета и нормы поведения за столом. Правила расчета с потребителями. Правила и техника уборки использованной посуды.		
Практические занятия		24		

	1	Оформление меню и карты вин.		
	2	Организация обслуживания.		
	3	Процесс обслуживания в зале.		
	4	Формы складывания салфеток		
	5	Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.		
	Самостоятельные работы		2	
	1	Компьютерная презентация: Правила сервировки столов		
Тема 1.4. <i>Обслуживание приемов и банкетов.</i>	Содержание		6	
	1	Виды приемов и банкетов. Дневные и вечерние дипломатические приемы.		3
	2	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантов.		3
	3	Услуги по организации питания и обслуживанию участников семинаров. Организация туристского обслуживания.		3
	4	Организация обслуживания по типу шведского стола. Особенности и подачи блюд фондю. Обслуживание в гостиницах.		3
	5	Услуги по организаци и обслуживанию тематических мероприятий. Кейтеринг.		3
	Практические занятия			
	1			
2				
Промежуточная аттестация			12	

Bcero	80	
--------------	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

Технические средства обучения:

компьютер;
средства аудиовизуализации;
наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

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.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богусева 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. Лотушкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждения СПО / Г.Г. Лотушкина, Ж.С. Анохина - 2-е издание, стер.- М.: издательский центр «Академия», 2017.- 240с.
15. 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.
16. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г.С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1>
17. 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.
18. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
19. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных

умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
подачи блюд и напитков разными способами;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
– расчета с потребителями;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
соблюдать личную гигиену	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет

складывать салфетки разными способами	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
подготавливать посуду, приборы, стекло	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
осуществлять прием заказа на блюда и напитки	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
заменять использованную посуду и приборы;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
составлять и оформлять меню,	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы, иностранных туристов	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	оценка выполнения практических занятий тестирование

	дифференцированный зачет
предоставлять счет и производить расчет с потребителями;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
соблюдать правила ресторанного этикета;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
Знания:	
виды, типы и классы организаций общественного питания;	
– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;	
– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	
правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	
– приемы складывания салфеток	
– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	
– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла	
– сервировку столов, современные направления сервировки	
обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;	
– 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;	
– очередность и технику подачи блюд и напитков;	
кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли	
способы подачи блюд	
требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
правила сочетаемости напитков и блюд;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
– способы замены использованной посуды и приборов	
– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
– информационное обеспечение услуг общественного питания;	
– правила составления и оформления меню,	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет

