

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАННОМ
БИЗНЕСЕ

2021 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 18.05.2021
Председатель МО


Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

5. Примерной программы дисциплины ОП.04 Организация обслуживания в ресторане


Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Хромовских Светлана Владимировна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория



Рецензент:
Столова Ф.ГБОУ ВО «БрГУ», директор


Л.В. Зайцева

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в реализации профессиональной программе дополнительного образования «Барное дело».

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, результаты освоения дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины ОП.04 Организация обслуживания в ресторанном бизнесе.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
	У. 2	встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
	У. 3	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
	У. 4	подачи блюд и напитков разными способами;
	У. 5	расчета с потребителями;
	У. 6	выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	У. 7	подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме, и на массовых банкетных мероприятиях;
	У. 8	соблюдать личную гигиену;
	У. 9	подготавливать посуду, приборы, стекло;
	У. 10	осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
	У. 11	подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
	У. 12	оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
	У. 13	подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
	У. 14	соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
	У. 15	разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
	У. 16	заменять использованную посуду и приборы;
	У. 17	обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
	У. 18	соблюдать правила ресторанного этикета;
	У. 19	производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
Знать		
	З. 1	виды, типы и классы организаций общественного питания;
	З. 2	рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
	З. 3	подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
	З. 4	правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и

		приборов;
	3. 5	приемы складывания салфеток
	3. 6	правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
	3. 7	ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
	3.8	сервировку столов, современные направления сервировки
	3. 9	обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
	3. 10	приветствие и размещение гостей за столом;
	3. 11	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
	3.12	правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
	3. 13	способы подачи блюд;
	3. 14	очередность и технику подачи блюд и напитков;
	3.15	кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
	3.16	информационное обеспечение услуг общественного питания;
	3.17	правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
Формируемые компетенции		
	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 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	ОК 10.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознания поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	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, непродолжительное 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 и 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 66 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 12 часов

Всего занятий 54 часов:

Теоретического обучения 18 часов;

Практические занятия 34 часов;

Консультации 2 часа;

Дифференцированный зачет 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	66
Самостоятельна учебная нагрузка	12
Всего занятий	54
Теоретического обучения	18
Практические занятия	34
Промежуточная аттестация:	2
Консультации	2
Дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс		4 курс		Всего часов
	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
Объем образовательной нагрузки	-	24	42	-	66
Самостоятельна учебная нагрузка	-	4	8	-	12
Всего занятий	-	18	36	-	54
Теоретического обучения	-	6	12	-	18
Практические занятия	-	12	22	-	34
Промежуточная аттестация:					
Консультации	-	-	2		2
Дифференцированный зачет	-		2		2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания в ресторанном бизнесе.

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
Раздел 1. Организация, структура управления предприятий общественного питания.								
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания.	1,2	Содержание учебного материала Виды и назначение предприятий общественного питания, современная классификация.	Тип учебного занятия – урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	3.1 3.2	ОК2 ОК9	2	
	3,4	Практическое занятие № 1 Классификация видов предприятий общественного питания, по типу обслуживания.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3.1 3.2	ОК2 ОК9 ПК1.1	3	
Тема 1.2. Торговые помещения предприятий общественного питания.	5,6	Содержание учебного материала Характеристика торговых помещений (сервизная, моечная, сервис-бар, раздаточная).	Тип учебного занятия – урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.1 3.1 3.2	ОК2 ОК9 ПК1.1	2	
	7,8	Самостоятельная работа обучающихся №1 Работа над учебным материалом. Подготовка презентаций.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.3 У.6 3.3	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.1	2	
Тема 1.3. Сервис-бар.	9,10	Практическое занятие № 2 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья в сервизной.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.8 У.9 3.6 3.7	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.1	3	
Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.	11,12	Содержание учебного материала Виды, ассортимент, столовой посуды, столовых приборов, столового белья. Назначение, характеристика.	Тип учебного занятия – урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.8 У.9 3.6 3.7	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.1	2	
	13,14	Практическое занятие № 3 Подбор, расчет столовой посуды, приборов и столового белья.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.8 У.9 3.6	ОК.1 ОК.2 ОК.10	3	

					3.7	ПК.2.1		
	15,16	Практическое занятие № 4 Отработка приемов работы с подносом.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.8 У.9 3.6 3.7	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.1	3	
	17,18	Самостоятельная работа обучающихся №2 Работа над учебным материалом, составить схему, заполнить таблицу.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.3 У.6 3.3	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.1	2	
Тема 1.5. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	19,20	Содержание учебного материала Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана.	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.15 3.17	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.1.4	2	
	21,22	Практическое занятие № 5 Составить карту вин, по типу предприятий общественного питания.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.15 3.17	ОК.1 ОК.2 ОК.10	3	
	23,24	Самостоятельная работа обучающихся №3 Работа над учебным материалом. Оформление различных видов меню.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.15 3.17	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.1.4	2	
Тема 1.6. Этапы организации обслуживания.	25,26	Содержание учебного материала Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды.	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.1 У.6 3.6	ОК.1 ОК.2 ПК.2.1	2	
	27,28	Практическое занятие № 6 Оформление и передача заказа на производство, в бар, буфет.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.3 3.11	ОК.1 ОК.2 ПК.1.3	3	
	29,30	Самостоятельная работа обучающихся №4 Составление схем предварительной сервировки.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.7 3.8	ОК.3 ОК.4	2	
Тема 1.7. Организация процесса	31,32	Содержание учебного материала Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный	2	У.7 3.8	ОК.3 ОК.4	2	

обслуживания в зале		предварительной сервировки стола.	(лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.					
	33,34	Практическое занятие № 7	Тип занятия: урок практический.	2	У.1 3.5	ОК.3 ОК.4	3	
		Приемы складывания салфеток, составление композиций из цветов. Складывание стола-коробки (tabl-box)	Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.					
	35,36	Практическое занятие № 8	Тип занятия: урок практический.	2	У.7 3.8	ОК.3 ОК.4	3	
Приемы сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, дополнительная сервировка, досервировка.		Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.						
37,38	Самостоятельная работа обучающихся №5	Тип занятия: урок применения знаний, умений.	2	У.7 3.8	ОК.3 ОК.4	2		
	Составление схем предварительной сервировки.	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.						
Тема 1.8. Организация обслуживания	39,40	Практическое занятие № 9	Тип занятия: урок практический.	2	3.6 3.13	ОК.3 ОК.4	3	
		Подача блюд, английский сервис, обслуживание гостя в обнос.	Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.					
	41,42	Практическое занятие № 10	Тип занятия: урок практический.	2	У.4 3.6 3.13	ОК.3 ОК.4	3	
Приемы обслуживания гостя в обнос.		Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа..						
43,44	Практическое занятие № 11	Тип занятия: урок практический.	2	У.4 3.6 3.13	ОК.3 ОК.4	3		
	Приемы сервиса «Гуридон».	Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа..						
Тема 1.9. Оформление и передача заказа	45,46	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный	2	У.4 3.6 3.13	ОК.3 ОК.4	2	
		Правила подачи продукции сервис-бара. Декантация вина. Особенности подачи шампанского.	(лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.					
	47,48	Практическое занятие №12	Тип занятия: урок практический.	2	У.4 3.6 3.13	ОК.3 ОК.4	3	
Приемы декантирования вина.		Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.						
59,50	Самостоятельная работа обучающихся №6	Тип занятия: урок применения знаний, умений.	2	У.4 3.6 3.13	ОК.3 ОК.4	2		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.						
Тема 1.10 . Правила	51,52	Практическое занятие №13	Тип занятия: урок практический.	2	У.4	ОК.3	3	

подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.		Отработка приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и различных форм обслуживания.	Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.		3.6 3.13	ОК.4		
	53,54	Практическое занятие № 14 Сервировка стола и правила подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.7 У.14 3.8	ОК.3 ОК.4	3	
Раздел 2.								
Расчет (виды), формы обслуживания различных банкетов.								
Тема 2.1. Расчет с потребителями	55,56	Практическое занятие № 15 Сервировка стола и правила подачи горячих блюд и закусок на предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.7 У.14 3.8	ОК.3 ОК.4	3	
	57,58	Содержание учебного материала Особенности расчета с посетителями в ресторане	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.7 У.14 3.8	ОК.3 ОК.4	2	
	59,60	Практическое занятие № 16 Правила этикета и приемы поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Отработка приемов расчета с гостями.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.7 У.19 3.8	ОК.3 ОК.4	3	
Тема 2.2. Обслуживание приемов и банкетов.	61,62	Практическое занятие № 17 Приемы обслуживания на банкетах, на приемах.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.7 У.17 3.17	ОК.3 ОК.4	3	
	63,64	Консультации		2				
	65,66	Дифференцированный зачет		2				
Всего:				66				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся 25 мест; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудио визуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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.-Ш, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 201601-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 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: Бйр; //бp1.щ/ao51/8апР1К_232_1324_03.Мш.
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, 2015. - 318 с. - (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2016. - 464 с.

13. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб.пособие для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 240 с.

14. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень: учебник / Л.С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 64 с.

15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб.пособие для сред. проф. образования. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. - 432 с.

16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 192 с.

17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 192 с.

Дополнительные источники:

1. Анурова.И. Персонала ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2015.

2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб.пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 272 с.

3. Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. - 3+е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 350, [1] с.: ил. - (Высшее образование).

4. 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», 2015. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

5. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб.пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

6. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков.учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 352 с.

7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2015.

8. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб.пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 112 с.

9. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2016.

10. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

11. СНЕРАК.Т. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова - М.: Ресторанные ведомости, 2014. - 320 с.: ил.

12. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, 2007 Москва.

13. Конран Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие - М.: Деловая литература, 2016.

14. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости,2015г.

15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.:Ресторанные ведомости, 2016.

16. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости,2017г.

17. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2015 г.
 18. Затуливетров А. Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2015 г.
 19. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2016 г.
 20. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».
- Интернет-источники:
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.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для 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 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 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.

1.4. 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: -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 торговотехнологического оборудования; -приветствие и размещение гостей за столом; -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>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>Умения: -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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений,</p>

<p>оформлении заказа;</p> <p>-подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями;</p> <p>-обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>-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;</p> <p>-складывать салфетки разными способами;</p> <p>-соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>-подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>-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;</p> <p>-соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню.</p>	<p>техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на диф.зачете</p>
--	---	---