

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОПЦ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Специальность 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**Разработчики:** Николаенко А.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины. «Организация обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»

Протокол № 1 от 31.08.2023 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

©) Николаенко А.В.– авторы-составители

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» является базовой частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9-10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи</li> </ul>

<p>производство, в бар, в буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<p>заказа на производство, бар, буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	64
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	23
практические и лабораторные занятия	34
Самостоятельная работа	5
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.04 «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	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
	1	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Тип и класс предприятий общественного питания.	О.Л.2 Стр.183-185	1	
	2	Классификация предприятий общественного питания. Формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания в ПОП.		1	
Тема 2 Торговые помещения организаций питания	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
	3	Торговые помещения ОООП, их характеристика и оборудование.	О.Л.2 Стр.192-203	1	
	4	Интерьер помещений организации питания. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.		1	
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
	5	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	О.Л.2 Стр.210-221	1	
	6	Назначение фарфоровой и фаянсовой, стеклянной и керамической посуды. Виды, ассортимент, назначение, характеристика металлической посуды. Виды и характеристика столовых приборов.		1	
	7	<b>Практическое занятие № 1</b> Подбор и расчет столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.	Оформить отчет	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	8				
Тема 4 Информационное обеспечение процесса 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 ПК 6.1
	9	Средства информации в ООП. Виды меню. Принципы составления меню. Карта вин.	О.Л.2 Стр.238-244	1	
	10	Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.		1	
		1112	<b>Практическое занятие № 2.</b> Составление меню, для различных типов предприятий питания.		2

					ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
<b>Тема 5 Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	13	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Порядок получения и подготовка посуды, приборов, столового белья.	О.Л.2 Стр.245- 249	1	
	14	Правила накрытия столов скатертями. Виды и формы складывания салфеток.		1	
<b>Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	15	Этапы обслуживания потребителей в зале ресторана. Встреча гостей. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Правила работы с подносом.	О.Л.2 Стр.263- 267 конспект	1	
	16	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского.	О.Л.2 Стр.267- 270, конспект	1	
	17 18	<b>Лабораторное занятие № 1</b> Порядок подготовки торгового зала к обслуживанию.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	19 20	<b>Лабораторное занятие № 2</b> Отработка правил накрытия столов скатертями и приемов складывания салфеток.		2	
	21 22	<b>Лабораторное занятие № 3.</b> Отработка приемов сервировки стола для завтрака, обеда, ужина.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			<b>3</b>	
		<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Работа над учебным материалом, изучение нормативных материалов (ГОСТ 31984-2012). Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Аперитивы. Виды, характеристика и способы подачи аперитивов.		3	
<b>Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>18</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	23	Основные способы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность подачи блюд в ресторане.	О.Л.1 Стр.134- 142, 271-283	1	
	24	Правила подачи холодных и горячих закусок. Правила подачи супов, бульонов, горячих вторых блюд.	О.Л.1 Стр.142- 147	1	
	25	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских		1	



		изделий.			ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	26	Расчет с потребителями. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.		1	
	27 28	<b>Лабораторное занятие № 4.</b> Встреча гостей. Прием заказа и передача на производство с использованием КК системы.		2	
	29 30 31 32 33 34	<b>Лабораторное занятие № 5.</b> Подача блюд основными способами: русским, английским, французским, американским.		6	
	35 36	<b>Лабораторное занятие № 6</b> Техника подачи вина. Отработка приемов расчета с гостями. Отработка приемов уборки стола и замены использованной посуды и приборов. Отработка приемов фламбирования блюд в присутствии посетителей.		2	
	37 38 39 40 41 42	<b>Лабораторное занятие № 7</b> Отработка приемов фламбирования блюд в присутствии посетителей.		6	
<b>Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>7</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	43 44	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы	О.Л.1 Стр.171-191	1	
	45	Прием заказа. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.		1	
	46	Банкет-фуршет. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.	О.Л.1 Стр.201-220	1	
	47	Прием коктейль. Банкет-чай.		1	
	48 49	<b>Лабораторное занятие № 8.</b> Отработка приемов банкетной сервировки стола. Отработка элементов обслуживания на банкетах.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
<b>Тема 9 Специальные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8,
	50	Виды туров и организация питания туристов. Особенности питания туристов	О.Л.1	1	

формы обслуживания		разных стран. Обслуживание в номерах гостиниц.	Стр.241-269		ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	51	Обслуживание по типу Шведского стола. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	О.Л.1 Стр.227-233, 284-291	1	
	52	<b>Лабораторное занятие № 9</b> Отработка приемов обслуживания по типу Шведский стол.		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	53				
	54				
	55				
56					
57					
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
		<b>Самостоятельная работа № 2</b> Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Особенности обслуживания банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Виды и особенности кейтеринговых услуг.		2	
	58 59	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>				<b>64</b>	

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

**Кабинет «Организации обслуживания»**, оснащен 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).

#### **Лаборатория «Ресторан»:**

- технологии обслуживания в общественном питании.

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):*

- классная доска;
- столы;
- стулья,
- стеллажи;
- плакаты;
- инструкционные и инструкционно-технологические карты.

*Технические средства обучения:*

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- экран.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов;
- сервант;
- столовое бельё, покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца;
- папка для меню;
- книга для официанта;
- вазы для цветов.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

##### ***Основные источники:***

1. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2018. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2018. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

#### *Дополнительные источники:*

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.

2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. Архипов, В.В. Организация работы сомелье : учебное пособие / В.В. Архипов, В.Г. Крюковская. – Киев : Центр учебной литературы, 2009. – 304 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

5. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемесячно.

6. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Тутмайер. – Москва : Центрполиграф, 2003. – 288 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

7. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность : учебное пособие / В.К. Карнаухова. – Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

8. Кучер, Л.С. Официант : повышенный уровень : учеб. пособие / Л.С. Кучер. – Москва : Академия, 2009. – 64 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

9. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

10. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР : Главный журнал для отелей. – Киев : Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.

11. Рестораторъ (Украина): производственно-практический журнал // ООО «Ресторатор Украина». – Киев : Бизнес-Логика. – Ежемесячно.

12. Саак, А.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие / А.А. Саак, М.В. Якименко. – Москва : ПИТЕР, 2007. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

13. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – Москва : Эксмо, 2009. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

### *Internet-ресурсы:*

1. Сайт —HoReCa: hotel, restaurant, cafe <http://www.horeca.ru/>
2. Всероссийский портал —Restorante <http://www.horeca.ru/>
3. Сайт компании —Restcon: ресторанный консалтинг <http://restcon.ru/>
4. Портал —Новости и технологии ресторанного бизнеса <http://restorus.com/>
5. Федерация Рестораторов и Отельеров [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)
6. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
7. Информационно-поисковая система [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
8. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<b>Знание:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li><li>- рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li><li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li><li>- приемы складывания салфеток</li><li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li><li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li><li>- сервировку столов, современные направления сервировки</li><li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li><li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li><li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li><li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li><li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных</li></ul>	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	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-письменного/устного опроса;</li><li>-тестирования;</li><li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li></ul> <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: <ul style="list-style-type: none"><li>-письменных/ устных ответов,</li><li>-тестирования</li></ul>

<p>напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>- правила составления и оформления меню,</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul>	<p>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.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню,</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>- обслуживать иностранных туристов</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--