

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»
Андреева М.А. 
«12» 05 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04. Организация обслуживания в ресторанном бизнесе

по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2018 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОПД 03 Техническое оснащение организаций питания, ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОПД.08. Охрана труда.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели дисциплины:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов;
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток;
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
- сервировку столов, современные направления сервировки;
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;

- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- 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.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие **общие и профессиональные компетенции**:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детально-го плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	улучше-нию плана.		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.</p> <p>Применение современной научной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов</p>

турного контекстов	Проявление толерантности в трудовом коллективе		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной на-

		планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или ин- тересующие профес- сиональные темы	правленности
ПК 2.2 - 2.8 ПК 3.2 - 3.6 ПК 4.2 - 4.5 ПК 5.2 - 5.6 ПК 6.3, 6.4	Организация хране- ния, отпуска кули- нарной и кондитер- ской продукции	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции; - организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции; - вести учет реализованной горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на 	<ul style="list-style-type: none"> -техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции; -правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - правила общения с потребителями;

		<p>раздаче;</p> <ul style="list-style-type: none">- консультировать потребителей;- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	<ul style="list-style-type: none">- базовый словарный запас на иностранном языке;- технику общения, ориентированную на потребителя
--	--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	64
Самостоятельной работы	6
Нагрузки во взаимодействии с преподавателем	58
из них:	
теоретическое обучение	29
практические занятия	27
лабораторные занятия	
контрольные работы	-
консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 10 ПК 2.2-2.8 ПК3.2-3.6 4.2-4.5,ПК6.3
	1.Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития идустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	1,2	1	
	2.Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Ме-тоды оценки и контроля качества услуг общественного питания	1,2	2	
	Практические занятия: не предусмотрены			
Тема 2. Торговые помещения питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5,ПК6.3
	1.Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно- гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания	2,3	2	
	2.Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервизная, назначение, оснащение	2,3	1	
	3.Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2,3	1	
	Практические занятия			

	1. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др.в сервизной.		1	
Тема 3 Столовая посуда ,приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК1-7,9,10, ПК2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5,ПК6.3
	1.Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы) Характеристика металлической посуды	2	2	
	2.Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2,3	2	
	3.Виды,ассортимент, назначение, характеристика стекла	2,3	2	
	4.Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2,3	1	
	Практические занятия		4	
	1.Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.		1	
	3.Отработка приемов подготовка посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию .Правила работы с подносом		3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сделать зарисовки стеклянной посуды, используемой на предприятиях ресторанного бизнеса.		6	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК1-7,9,10, ПК2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5,ПК6.3 ПК6.1
	1.Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2	1	
	2.Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карта вин	2,3	2	
	Практические занятия		2	
	1.Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК1-7,9,10, ПК2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5,ПК6.3
	1.Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2,3	1	
	2.Понятие культуры обслуживания, соблюдение прото-	2,3	1	

	кола и этикета в процессе взаимодействия с гостями			
	3.Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2,3	1	
	Практические занятия		2	
	1.Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.		1	
	2.Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		1	
Тема 6.Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК1-7,9,10, ПК2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5,ПК6.3
	1.Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	3	1	
	2.Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Дегустация вин. Особенности подачи шампанского	3	1	
	Практические занятия		6	
	1.Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом		2	
	2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес ланча, ужина, по меню заказных блюд		4	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК1-7,9,10, ПК2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5,ПК6.3
	1.Основные методы и последовательность подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2,3	1	
	3.Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями	2,3	1	
	Практические занятия		4	
	1.Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи различных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания		4	
Тема 8 Обслуживание	Содержание учебного материала	Уровень освоения		

приемов и банкетов	1.Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами	2,3	1	ОК1-7,9,10, ПК2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5,ПК6.3
	2. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формой обслуживания. Прием – фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	2,3	1	
	Практические занятия		6	
	1.Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах		3	
	2.Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах		3	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК1-7,9,10, ПК2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5,ПК6.3
	1.Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц, туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2,3	1	
	2.Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий, в зале – экспресс, за столом - экспресс	2	1	
	3.Кейтеринг.Понятия кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	3	1	
	Тематика практических занятий	3	2	
	1.Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	3	2	
Дифференцированный зачет			2	
Всего			64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Доска учебная;
2. Столы ученические лекционные – 13 шт.
3. Стул ученический – 26 шт.
4. Стол учительский – 1 шт.
5. Шкаф – для хранения посуды- 2 шт.
6. Наборы тарелок различных размеров- 3 шт
7. Наборы стеклянных бокалов и стаканов – 3 шт
8. Образцы столовых приборов и приборов для подачи блюд.
9. Образцы металлической посуды для подачи блюд.
10. Образцы текстильных принадлежностей для сервировки столов.
11. Столы для сервировки различных форм и размеров

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Счесленко Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.Л.Счесленко. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.

Нормативные документы

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: 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

Дополнительные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2008.
2. Организация производства и обслуживания в общественном питании: учебник/ под ред. Беляева М.И. Изд. «Экономика». 1986.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. Изд. «РнД. Феникс». 2005.
4. Усов В.В. Деловой этикет: учебное пособие для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2010.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для НПО. ИЦ «Академия». 2008

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.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы предприятий общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки; - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков; - кулинарную характеристику блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p><i>оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы.</i></p> <p>Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета в виде устных ответов</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подача блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло; 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</i></p> <p><i>Рациональность действий.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p>Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <p>Промежуточная аттестация</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

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

5. Возможности использования программы в других ПООП

Общепрофессиональная дисциплина ОПД.04 «Организация обслуживания в ресторанном бизнесе» может быть использована для обучения укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм