



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-ОП.04.РП

| | |
|-----------------------|---------------|
| РАЗРАБОТЧИК | Н.А. Судьбина |
| ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ | Н.А. Судьбина |
| ГОД РАЗРАБОТКИ | 2023 |

Содержание

| | |
|--|----|
| 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 3 |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 13 |
| 5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ..... | 15 |

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|-----------------------------|--|---|
| ПК 6.2 | <p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - планировать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и | <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации питания; - методы эффективного планирования работы бригады/команды; - методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; - методы эффективной организации работы бригады/команды; - способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; - личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; - принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; - нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; |


| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|-----------------------------|---|--|
| | других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот | - структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; - методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; - психологические типы характеров работников Умеет: - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - планировать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот |
| ПК 6.4 | Способен: -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; -органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; -определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; | Знает: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|-----------------------------|---|--|
| | -организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала | основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу Умеет: <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; - определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала |

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы (всего) | 64 |
| *Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, в том числе: | 64 |
| уроки | 28 |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 24 |
| консультации | 6 |
| промежуточная аттестация | 6 |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

| | |
|--|----------------------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |
| МО–43 02 15-ОП.04.РП | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ |

С.6/15

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Номер занятия (сквозная нумерация) | Номера и наименование разделов и тем | общий объем образовательной программы, час | | | | | | | Средства обучения | Внеаудиторная работа (домашнее Задание) | Уровень освоения | Используемые активные и интерактивные формы обучения | Коды компетенций и личностных результатов, формированию | |
|---------------------------------------|---|--|--|----------------------|-------------------------|--|--------------|--------------------------|--|---|------------------|--|---|------------------------|
| | | объем образовательной программы в ак. час. | объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час | | | | консультации | Промежуточная аттестация | | | | | | самостоятельная работа |
| | | | в т. ч. по видам занятий | | | | | | | | | | | |
| | | Уроки, лекции | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовое проектирование | | | | | | | | | |
| | 8 Семестр | 64 | 28 | | 24 | | 6 | 6 | | | | | | |
| | Раздел 1 Оснащение торговых помещений предприятий общественного питания | 11 | 6 | | 4 | | 1 | | | | 2-3 | | | |
| 1 | Введение. Цели, задачи. Характеристика обслуживающего персонала | 2/2 | 2/2 | | | | | | ГОСТ Р 30390-2013, ГОСТ Р 30524-2013 | [1, с.523-541] | | ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17, 19,20-22,24 | | |
| | <i>Тема 1.1 Характеристика торговых помещений</i> | 4 | 2 | | 2 | | | | | | | | | |
| 2 | Виды торговых помещений, их характеристика, оснащение | 2/4 | 2/4 | | | | | | Учебная литер Интернет-источ. Эл.носит | [1, с.59-82] | | ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17, 19,20-22,24 | | |
| 3 | Практическое занятие № 1 Планировка торгового зала с учетом нормативных требований | 2/6 | | 2/2 | | | | | метод. указания | Оформление отчета | ТЗ | | | |
| | <i>Тема 1.2 Столовая посуда, приборы, белье</i> | 5 | 2 | | 2 | | 1 | | | | | | | |
| 4 | Столовая посуда, приборы, виды, назначение. Столовое белье, назначение, требования к нему | 2/8 | 2/6 | | | | | | | [1, 83-97] | | | | |
| 5 | Практическое занятие № 2 Оформление актов, заявок. Изучение посуды | 2/10 | | 2/4 | | | | | метод. указания | Оформление отчета | ТЗ | | | |
| | Консультации по разделу | | | | | | 1/1 | | | | | | | |

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

| Номер занятия (сквозная нумерация) | Номера и наименование разделов и тем | общий объем образовательной программы, час | | | | | | | Средства обучения | Внеаудиторная работа (домашнее Задание) | Уровень освоения | Используемые активные и интерактивные формы обучения | Коды компетенций и личностных результатов, формированию | |
|---------------------------------------|--|--|--|----------------------|----------------------|-------------------------|--------------|--------------------------|---|---|------------------|--|---|------------------------|
| | | объем образовательной программы в ак.час. | объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час | | | | консультации | Промежуточная аттестация | | | | | | самостоятельная работа |
| | | | в т. ч. по видам занятий | | | | | | | | | | | |
| | | | Уроки, лекции | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовое проектирование | | | | | | | | |
| | Раздел 2 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания | 12 | 4 | | 6 | | 2 | | | | | | | |
| | <i>Тема 2.1 Информационное обеспечение процесса обслуживания</i> | 4 | 2 | | 2 | | | | | | | | | |
| 6 | <i>Принципы составления меню, карты вин</i> | | | | | | | | Учебная литер Интер-источ. Эл.носит | [1, с.111-149] | | | ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17, 19,20-22,24 | |
| | | 2/12 | 2/8 | | | | | | | | | | | |
| 7 | <i>Практическое занятие № 3 Составление меню, карты вин</i> | 2/14 | | | 2/6 | | | | метод. указания | Оформление отчета | | ТЗ | | |
| | <i>Тема 2.2 Этапы организации обслуживания</i> | 8 | 2 | | 4 | | 2 | | | | | | | |
| 8 | <i>Подготовка торгового зала. Виды и формы складывания салфеток Виды сервировки столов</i> | 2/16 | 2/10 | | | | | | Учебная литер Интер-источ. Эл.носит | [1, с.149-171] [1, с.172-185] | | | | |
| 9 | <i>Практическое занятие № 4 Подготовка посуды, приборов, салфеток</i> | 2/18 | | | 2/8 | | | | метод. указания | Оформление отчета | | ТЗ | | |
| 10 | <i>Практическое занятие № 5 Накрытие столов, складывание салфеток</i> | 2/20 | | | 2/10 | | | | метод. указания | Оформление отчета | | ТЗ | | |
| | Консультация по разделу | | | | | | 2/3 | | | | | | | |
| | Раздел 3 Обслуживание посетителей в предприятиях общественного питания | 16 | 8 | | 6 | | 2 | | | | | | | |
| | <i>Тема 3.1 Обслуживание потребителей в ресторане</i> | 8 | 4 | | 4 | | | | | | | | | |
| 11 | <i>Встреча гостей. Принятие заказа. Правила этикета при обслуживании посетителей</i> | 2/22 | 2/12 | | | | | | Видеофильм | [1, с.186-200] | | | ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17, | |

| Номер занятия (сквозная нумерация) | Номера и наименование разделов и тем | общий объем образовательной программы, час | | | | | | | Средства обучения | Внеаудиторная работа (домашнее Задание) | Уровень освоения | Используемые активные и интерактивные формы обучения | Коды компетенций и личностных результатов, формированию | |
|---------------------------------------|--|--|--|----------------------|----------------------|-------------------------|--------------|--------------------------|---|---|------------------|--|---|------------------------|
| | | объем образовательной программы в ак.час. | объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час | | | | консультации | Промежуточная аттестация | | | | | | самостоятельная работа |
| | | | в т. ч. по видам занятий | | | | | | | | | | | |
| | | | Уроки, лекции | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовое проектирование | | | | | | | | |
| 12 | Методы подачи блюд и напитков Последовательность, правила подачи блюд и напитков | 2/24 | 2/14 | | | | | | Учебная литер Интер-источ. Эл.носит | [1, с. 201-208] [1, с.209-263] | | | 19,20-22,24 | |
| 13 | Практическое занятие № 6 Встреча гостей, прием заказа | 2/26 | | 2/12 | | | | | метод. указания | Оформление отчета | | ТЗ | | |
| 14 | Практическое занятие № 7 Последовательность и правила подачи блюд, расчет | 2/28 | | 2/14 | | | | | метод. указания | Оформление отчета | | ТЗ | | |
| | Тема 3.2 Обслуживание банкетов, приемов | 8 | 4 | 2 | | 2 | | | | | | | | |
| 15 | Классификация приемов, банкетов, прием заказа | 2/30 | 2/16 | | | | | | Учебная литер Интер-источ. Эл.носит | [1, с.264-272] | | | | |
| 16 | Банкет – прием с полным обслуживанием официантами | 2/32 | 2/18 | | | | | | Учебная литер Интер-источ. Эл.носит | [1, с.273-298] | | | | |
| 17 | Банкет с частичным обслуживанием | 2/34 | 2/20 | | | | | | Учебная литер Интер-источ. Эл.носит | [1, с.336-339] | | | | |
| 18 | Банкет- фуршет, коктейль, чай. Смешанные банкеты. Неофициальные банкеты | 2/36 | 2/22 | | | | | | Учебная литер | [1, с.299-332] [1, с317-323] [1, с.333-336] | | | | |

| Номер занятия (сквозная нумерация) | Номера и наименование разделов и тем | общий объем образовательной программы, час | | | | | | | Средства обучения | Внеаудиторная работа (домашнее Задание) | Уровень освоения | Используемые активные и интерактивные формы обучения | Коды компетенций и личностных результатов, формированию | |
|---------------------------------------|---|--|--|----------------------|----------------------|-------------------------|--------------|--------------------------|---|---|------------------|--|---|------------------------|
| | | объем образовательной программы в ак. час. | объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час | | | | консультации | Промежуточная аттестация | | | | | | самостоятельная работа |
| | | | в т. ч. по видам занятий | | | | | | | | | | | |
| | | | Уроки, лекции | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовое проектирование | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | Интер-источ. Эл.носит | [1, с.339-346] | | | | |
| 19 | Практическое занятие № 8 Составление меню, расчет посуды, приборов. | 2/38 | | 2/16 | | | | | метод. указания | Оформление отчета | | ТЗ | | |
| 20 | Практическое занятие № 9 Отработка фрагментов сервировки и подачи блюд по меню | 2/40 | | 2/18 | | | | | метод. указания | Оформление отчета | | ТЗ | | |
| | Консультация по разделу | | | | | 2/5 | | | | | | | | |
| | Раздел 4 Специальные виды услуг | 13 | 6 | 6 | | 1 | | | | | | 2-3 | | |
| | Тема 4.1 Специальные виды услуг и формы обслуживания | 4 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| 21 | Обслуживание участников конференций, совещаний. Обслуживание в гостиницах, поездах, самолетах. Обслуживание в местах отдыха, на дому, на воде (судах) | 2/42 | 2/24 | | | | | | Учебная литер Интер-источ. Эл.носит | [1, с.347-375] [1, с.375-398] | | | ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17, 19,20-22,24 | |
| 22 | Практическое занятие № 10 Составление меню тематических мероприятий | 2/44 | | 2/20 | | | | | метод. указания | Оформление отчета | | ТЗ | | |
| | Тема 4.2 Услуги по обслуживанию иностранных туристов | 6 | 2 | 4 | | | | | | | | | | |
| 23 | Организация питания и обслуживания туристов. Виды туризма, правила расчета, нормативная база. | 2/46 | 2/26 | | | | | | Учебная литер Интер-источ. Эл.носит | [1, с.398-483] | | | | |
| 24 | Практическое занятие № 11 Составление меню для иностранных туристов различных стран | 2/48 | | 2/22 | | | | | метод. указания | Оформление отчета | | ТЗ | | |
| 25 | Практическое занятие № 12 Отработка фрагментов сервировки, подачи блюд | 2/50 | | 2/24 | | | | | метод. указания | Оформление отчета | | ТЗ | | |
| | Тема 4.3 Социальное питание | 3 | 2 | | | 1 | | | | | | | | |

| Номер занятия (сквозная нумерация) | Номера и наименование разделов и тем | общий объем образовательной программы, час | | | | | | | | Средства обучения | Внеаудиторная работа (домашнее Задание) | Уровень освоения | Используемые активные и интерактивные формы обучения | Коды компетенций и личностных результатов, формированию |
|---------------------------------------|---|--|--|----------------------|----------------------|-------------------------|--------------|--------------------------|------------------------|-------------------|---|------------------|--|---|
| | | объем образовательной программы в ак. час. | объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час | | | | консультации | Промежуточная аттестация | самостоятельная работа | | | | | |
| | | | в т. ч. по видам занятий | | | | | | | | | | | |
| | | | Уроки, лекции | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовое проектирование | | | | | | | | |
| 26 | Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания | 2/52 | 2/28 | | | | | | | | | | | |
| | Консультация по разделу | | | | | | 1/6 | | | | | | | |
| | Всего по дисциплине | 64 | 28 | | 24 | | 6 | | 6 | | | | | |
| | Итого за семестр | 64 | 28 | | 24 | | 6 | | 6 | | | | | |

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

| Виды помещений и их материально-техническое обеспечение | Наименование |
|---|---|
| 1. Наличие помещений: - учебного кабинета | Кабинет Организации обслуживания |
| 2. Оборудование помещения и рабочих мест | Оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). |
| 3. Технические средства обучения | Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г <ul style="list-style-type: none"> • инструктивные документы; • наглядные пособия; • мультимедийный проектор; • внешние накопители информации. |

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий |
|-----------------------|---|
| Основные | 1. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М.: КНОРУС, 2020 2. Гарее, Р. Р. Организация деятельности сотрудников службы питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р. Р. Гарее. - Москва: КноРус, 2021. - 143 с. 3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К°, 2021. 4. Кучер, Л. С. Официант-бармен [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - Ростов на Дону : Феникс, 2021. |
| Дополнительные | <p style="text-align: center;">Нормативная и законодательная литература</p> 1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16) 2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15) 3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16) 4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15) |

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий |
|--------------------|---|
| | 5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15) 6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15) 7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания 8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16) 9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16) 10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу 11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15) 12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. 13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. 14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. 15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14) 16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания. 17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. 18. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. 19. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями 20. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. |
| | 21. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ. 22. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями) |
| Интернет-источники | www.consultant.ru http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/ |
| Интернет-источники | http://tourlib.net/ http://www.twirpx.com/ http://st.vstu.by/ http://www.fb2club.ru/ http://www.internet-law.ru/ www.consultant.ru https://rg.ru http://docs.cntd.ru/ http://ohranatruda.ru/ http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/ |

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий |
|-------------------------------------|--|
| Электронные издания: | 1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru . 2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net . 3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru , 4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru . 5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html . 6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru . 7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/ . |
| Электронные образовательные ресурсы | ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru |
| | ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru |
| | ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru |
| | Издательство «Лань», https://e.lanbook.com |
| Периодические издания | Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru |
| | Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Стандарты и качество». |

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|---|--|
| 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 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 | 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 | Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования |

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|---|--|
| <p>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>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 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</p> | <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>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|-----------------|-----------------------|
| 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 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии  /А.В. Червяковская/