



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	2022

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 других случаев 	<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
	нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовать 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; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	-организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	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	4
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		4	6	2					
	Раздел 1 Оснащение торговых помещений предприятий общественного питания	11	6		4						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									
4	Столовая посуда, приборы, виды, назначение. Столовое белье, назначение, требования к нему	2/8	2/6						2/2		[1, 83-97]			
5	Практическое занятие № 2 Оформление актов, заявок. Изучение посуды	2/10			2/4					метод. указания	Оформление отчета	ТЗ		
	Консультации по разделу													

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									
	Тема 2.1 Информационное обеспечение процесса обслуживания	4	2		2									
6	Принципы составления меню, карты вин								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	Практическое занятие № 3 Составление меню, карты вин	2/14			2/6				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Тема 2.2 Этапы организации обслуживания	8	2		4									
8	Подготовка торгового зала. Виды и формы складывания салфеток Виды сервировки столов	2/16	2/10						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.149-171] [1, с.172-185]				
9	Практическое занятие № 4 Подготовка посуды, приборов, салфеток	2/18			2/8				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
10	Практическое занятие № 5 Накрытие столов, складывание салфеток	2/20			2/10				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Консультация по разделу					2/2								
	Раздел 3 Обслуживание посетителей в предприятиях общественного питания	16	8		6									
	Тема 3.1 Обслуживание потребителей в ресторане	8	4		4									
11	Встреча гостей. Принятие заказа. Правила этикета при обслуживании посетителей	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										
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					2/4								
	Раздел 4 Специальные виды услуг	13	6		6							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											



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											
	<i>Всего по дисциплине</i>	64	28	24		4	6	2						
	Итого за семестр	64	28	24		4	6	2						

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. <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	Нормативная и законодательная литература 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) 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)

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	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-эпидемиологические 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-эпидемиологические 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/
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 .

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html . 6. Центр ресторанный 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
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	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 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;	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
информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
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 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;	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.	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

КФПК	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»	
МО-43 02 15-ОП.04.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.15/15

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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 «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии  /А.В. Червяковская/