

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Организация обслуживания
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2021 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования по специальности (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО на заседании
предметно-цикловой комиссии социально-
экономических дисциплин

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол №10, дата «21» мая 2021 г.
Председатель комиссии _____
/ *Генералов* /

Протокол № 8 от «28» мая 2021 г.
Председатель _____ / *Душанова* /

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель _____ / _____ /

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель _____ / _____ /

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель _____ / _____ /

Составитель Никитина Л.А., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО
«Энгельсский политехникум»

Рецензенты:

Внутренний

Швечихина Т.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский
политехникум»



Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Организация обслуживания**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2021 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования по специальности (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО на заседании
предметно-цикловой комиссии социально-
экономических дисциплин

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол № 10, дата «21» 05 2021 г.
Председатель комиссии _____
/ Герасимова Т.Е. /

Протокол №__ от «__» _____ 2021г.
Председатель _____ / Думан О.А. /

Протокол №__, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Председатель _____ / _____ /

Протокол №__, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Председатель _____ / _____ /

Протокол №__, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Председатель _____ / _____ /

Составитель Никитина Л.А., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО
«Энгельсский политехникум»

Рецензенты:

Внутренний
Швечихина Т.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский
политехникум»

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	– 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;	– 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;

– 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	– 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
---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	88
в том числе:	
теоретическое обучение	44
практические занятия:	34
<i>из них в форме практической подготовки</i>	34
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация – зачет с оценкой	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Уровень	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3		4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала				ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1	Введение. Цели и задачи обслуживания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	2	2	
	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. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала				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, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания	2	2	
	4	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	2	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала				ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,
	5	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2	2	
	Тематика практических занятий				
	6	№1. Идентификация (распознавание) ассортимента столовой фарфоровой и фаянсовой посуды.	2*	3	

Содержание учебного материала		2	2	ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
7	Металлическая и керамическая посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету. Правила хранения и учёта. Уход за металлической посудой.	2	2	
Тематика практических занятий				
8	№ 2. Идентификация (распознавание) ассортимента металлической и керамической посуды.	2*	3	
Содержание учебного материала				
9	Стеклянная и хрустальная посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету. Правила хранения и учёта.	2	2	
10	Основные столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2	2	
Тематика практических занятий				
11	№ 3. Идентификация (распознавание) ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.	2*	3	
12	№ 4. Идентификация (распознавание) ассортимента основных столовых приборов	2*	3	
13	№ 5. Отработка техники складывания салфеток к завтраку, к обеду.	2*	3	
14	№ 6. Отработка техники складывания салфеток к ужину и банкету.	2*	3	
Тематика и содержание домашних заданий Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Самостоятельная работа обучающихся №1				

	Виды и ассортимент столовой посуды, применяемые в ресторане		2	3	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала				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
	15	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	2	
	Тематика практических занятий				
	16	№ 7. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания.	2*	3	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала				ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	17	Этапы обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки.	2	2	
	18	Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена.	2	2	
	19	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство, в сервис-бар Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	2	
	Тематика практических занятий				
	20	№ 8. Тренинг по оформлению и передаче заказа на производство, в сервис-бар. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2*	3 3	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала				ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	21	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	2	
	22	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского	2	2	

	Тематика практических занятий				
	23	№9. Тренинг по отработке приемов сервировки стола к завтраку на 2 персоны с закусочной тарелкой. Тренинг по отработке приемов сервировки стола к завтраку без закусочной тарелки.	2*	3	
	24	№10. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для обеда, бизнес – ланча. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2*	3	
	25	№11. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	2*	3	
	26	№12. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2*	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №2, №3				
	Сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		2	3	
	Декантация вин, классификация вин.		2	3	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала				ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	27	Основные методы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	2	2	
	28	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок.	2	2	
	29	Правила подачи супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Расчет с потребителями.	2	2	
	Тематика практических занятий				

	30	№13. Отработка техники подачи продукции сервис-бара (буфетной)продукции). Отработка техники подачи холодных блюд и закусок.	2*	3	
	31	№14. Отработка техники подачи горячих закусок. Отработка техники подачи супов и бульонов.	2*	3	
	32	№15. Отработка техники подачи вторых горячих блюд.	2*	3	
	33	№16. Отработка техники подачи сладких блюд и фруктов. Отработка техники подачи холодных и горячих напитков	2*	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 4				
	Методы подачи блюд в ресторане		2	3	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала				ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	34	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.	2	2	
	35	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.	2	2	
	34	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.	2	2	
	Тематика практических занятий				
	36	№17. Отработка техники сервировки стола к банкету.	2*	3	

Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала				ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	37	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц тематических мероприятий.	2	2	
	38	Услуги по организации тематических мероприятий и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.	2	2	
	39	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2	2	
	40	Зачет с оценкой	2	3	
Всего:			88		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), имеются серванты для хранения столового белья, столовых приборов, подсобные столы официантов.

Учебный кабинет оснащен техническими средствами обучения: компьютер, моноблок с дисками учебных программ.. В кабинете имеются стенды, наглядные пособия, плакаты, литература.

Средства обучения: комплекты столового белья (скатерти и салфетки), банкетные скатерти и фуршетные «юбки», ручки официанта, полотенца, наборы столовой посуды: фарфоровой и фаянсовой, керамической и металлической, стеклянной и хрустальной; комплекты столовых приборов (основных, вспомогательных и приборов специального назначения), предметы декора стола (композиции из цветов, подсвечники и канделябры и пр.)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Нормативно- правовая документация

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/
- 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>
- 3.СанПиН 2.3.2. 1324-03 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 http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/
- 4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009>
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

Основные источники:

Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097>

Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758>

Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476196>

Дополнительные источники:

Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666>

Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476195>

Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472887>

Интернет-ресурсы (сайтов):

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/>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приёму потребителей.	-демонстрация умений организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приёму потребителей , используя социально-психологические методы управления.	Оценка выполнения работ на практической подготовке
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	-демонстрация профессиональных и личностных качеств руководителя	
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых	-выполнение расчетов численности работников, занятых	

обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормами и требованиями.	Оценка выполнения работ на практической подготовке
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	-демонстрация умения составлять различные виды меню, карты вин и коктейлей в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания.	
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	-выполнение расчетов по основным экономическим показателям деятельности структурного под-разделения	
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	-выполнение анализа производственной деятельности предприятия и принятие эффективных управленческих решений с целью повышения качества обслуживания.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение преподавателя на занятиях по практической подготовке. Оценка выполнения работ на практической подготовке
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации обслуживания в общественном питании; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;	Наблюдение за ролью студента в группе;
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданными условиями;	

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в процессе организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания; осуществление контроля за результатом выполнения заданий;	Наблюдение преподавателя на занятиях по практической подготовке.
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требование стандартов и иных нормативных документов.	- демонстрация знания и соблюдения действующего законодательства и нормативно-правовых документов, стандартов в организации обслуживания потребителей в предприятиях оп;	Наблюдение преподавателя на занятиях по практической подготовке.