

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.09.2019 14:37:53

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da1475415362ffaf0ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 30.09.2019 г., № 2

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация обслуживания**



Курск 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утвержденного 09.12.2016г.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Чопивская Л.С.– преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 3
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	23
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	28

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация обслуживания

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Организация обслуживания» относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять все виды 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;
- расчет 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 освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 113 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 94 часов; самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>113</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>94</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>32</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, выполнение тестовых заданий и рефератов; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; выполнение тестовых заданий	
Консультации	2
Промежуточная аттестация	9
Итоговая аттестация в форме <i>экзамена</i>	

## 2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация обслуживания и применение прогрессивных технологий в организациях общественного питания различных типов и классов</b>		<b>10</b>	
Тема 1.1. Характеристика основных категорий обслуживания	Содержание учебного материала	6	
	1 <b>Общая характеристика процесса обслуживания</b> Основные понятия обслуживания. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания: классификация виды характеристика. Классификация методов и форм обслуживания. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Применение современных технологий обслуживания. Культура обслуживания.	4	2
	2 <b>Организация обслуживания в организациях питания</b> Рестораны: понятие, назначение. Классификация ресторанов в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007. Виды ресторанов: элитные (fine dining), демократичные (casual dining); специализированные и широкого профиля, их краткая характеристика. Сетевые и несетевые рестораны: понятие, особенности ассортимента блюд и обслуживания. Основные понятия и назначение. Классификация баров в соответствии с ГОСТ Р 50672-2007. Отличие баров от других предприятий общественного питания. Основные операции обслуживания гостей в барах. Кафе: понятие, виды идентифицирующие признаки. Классификация кафе в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007. Отличие кафе от ресторана, столовой и закусочной. Специализированные кафе (кофейня, чайные и др.) Сети кафе (шоколадница и др.) Основные операции обслуживания гостей в кафе. Основные понятия и назначение. Классификация столовых в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 . Отличительные особенности диетической		1

		столовой. Организация быстрого питания: понятие, назначение, типы (рестораны, закусочные) и виды (фаст-фуд, стрит-фуд, фудкорт и др.). Отличия от традиционных организаций общественного питания. Состояния и перспективы развития организаций быстрого питания. Процесс обслуживания в организациях быстрого питания.		
		<b>Практические занятия</b>	2	
	1	Определение вида, типа и класса организаций общественного питания Составление систематизирующей таблицы характерных признаков организаций общественного питания в соответствии ГОСТ Р 50762-2007.		
Тема 1.2. Характеристика прогрессивных технологий обслуживания		Содержание учебного материала	4	
	1	<b>Создание и характеристика концептуальных и виртуальных ресторанов. Организация выездного обслуживания по системе кейтеринга</b> Понятие и назначение концептуальных и виртуальных ресторанов. Виды и тематическая направленность предприятий. Прием заказов по сети Интернет и доставка его потребителю. Отличительные особенности и целесообразность создания. Основные понятия и назначение. Виды кейтеринга, их краткая характеристика. Прием заказов при помощи автоматизированной системы. Подготовка работников к банкету. Vip-кейтеринг. Преимущества и недостатки использования данной системы.	4	2
	2	<b>Применение маркетинговых приемов и приемов мерчандайзинга в деятельности по стимулированию сбыта продукции и услуг</b> Основные понятия и назначения. Характеристика логотипа. Создание домашней атмосферы. Использование маркетинговых приемов (презентация; организация праздничных вечеров, семейных торжеств в ресторане; «счастливый час», клубы по интересам; лотереи; конкурсы). Основные понятия назначения. Приемы мерчандайзинга по стимулированию сбыта продукции и услуг (эстетическое оформление блюд; внедрение новых приемов подачи блюд; организация шоу; агитация в зале убеждающая продажа и т. д.).		2
		<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 1. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Работа с ГОСТами (50762-2007, 50764-2009). 2. Составить отчет об экскурсии. 3. Написание рефератов «Современный ресторан: новые форматы», «Free	2	

	Flow и коммерческий общепит» 4. Составить диаграммы развития предприятий различных типов на примере нашего города. 5. Выявить общность и различия фаст-фуда, стрит-фуда, фудкорт 6. Разработать и предложить тему создания концептуального ресторана. 7. Предложить эффективные приемы мерчандайзинга для столовых, проанализируйте свой выбор. 8. Составить диаграмму применения прогрессивных технологий на примере предприятий города Курска, укажите наиболее используемые.		
<b>Раздел 2. Обеспечение процесса обслуживания материально-техническими и информационными средствами</b>		<b>20</b>	
Тема 2.1. Характеристика торговых помещений, их оснащение	Содержание учебного материала	6	
	1 <b>Характеристика помещений для организации обслуживания</b> Торговые помещения для обслуживания потребителей: понятие, виды, назначение, характеристика. Порядок определения площади залов в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды, раздаточная, помещение для нарезки хлеба. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика.	4	2
	2 <b>Требования к интерьеру и микроклимату помещений для обслуживания потребителей</b> Современное решение интерьеров. Стили, используемые при оформлении интерьеров залов: виды, характеристика. Требования к освещению, вентиляции, цветочному оформлению залов, художественному решению интерьера, подбору мебели, униформы обслуживающего персонала, декору помещений. Мебель: назначение, виды, характеристика, требования. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Нормы оснащения залов мебелью. Показатели соответствия интерьера и оснащения залов типу и классу предприятия (по ГОСТ Р50762-2007).		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 Решение производственных ситуаций. Используя нормы оснащения, рассчитать площадь залов, количество мебели, посуды, приборов, белья, подобрать элементы внутреннего убранства. Начертить схему расстановки мебели. (по заданию преподавателя).		

Тема 2.2. Характеристика и использование столовой посуды, приборов и белья	Содержание учебного материала		6	
	1	<b>Характеристика и использование фарфоровой и фаянсовой посуды</b> Столовая посуда, приборы: виды, ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для организаций питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности. Нормы оснащения столовой посудой, приборами. Фаянсовая и фарфоровая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Эволюция формы. Отличия фарфоровой посуды от фаянсовой. Использование посуды из «аркопала», аркорока, люминарка и других современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда.	4	1
	2	<b>Характеристика и использование металлической посуды и столовых приборов, стеклянной и хрустальной посуды</b> Металлическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Уход за металлической посудой. Столовые приборы: история появления, виды, назначение, дизайн, характеристика, эволюция формы. Стеклянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, емкость, дизайн, размеры, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Оформление заявки на дооснащение организаций столовой посудой, приборами по нормам оснащения в соответствии с заданием преподавателя. Составление акта на бой, порчу, утрату. Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, стекла, белья.		
Тема 2.3. Обеспечение процесса обслуживания информационными ресурсами	Содержание учебного материала		8	
	1	<b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b> Средства информации: понятие, назначение характеристика. Основные средства информации: меню, карта вин. Требования к информации. Рекламное продвижение ресторана на рынок: название ресторана, графическая эмблема, содержание основного текста, «ударная фраза», адрес и телефон ресторана.	4	2
	2	<b>Характеристика и оформление различных видов меню. Карта вин и коктейлей</b>		2

	<p>Меню: понятие, назначение, виды. Требования и принципы, предъявляемые к составлению меню. Правила составления и оформления различных видов меню. Специальные виды меню: с вкладышами – «блюда от шеф повара», дегустационное меню и т.д.. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу организации. Карта коктейлей (для ресторанов): понятие, назначение, правила составления, оформления, соответствие классу и запросам потребителей.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	4	
1	Составление и оформление меню, в соответствии со стилем и тематикой организаций общественного питания (по заданию преподавателя)		
2	Решение производственных ситуаций виде деловой игры «Консультирование потребителей в ресторане»		
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 2.  <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  1. Работа с нормами оснащения мебелью, столовыми приборами инвентарем.  2. Написать реферат: «Современное оборудование банкетных залов»  3. Отчет об экскурсии.  4. Составить систематизированную таблицу «Виды, ассортимент и характеристика столовых приборов, посуды и белья».  5. Создать фотоальбомы по теме: «История появления и характеристика столовых приборов, посуды»  6. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.  7. Изучить и проанализировать меню, карту вин, коктейлей предприятий г. Курска.  8. Изучить назначение, правила оформления и составления меню и карты вин.  9. Разработать различные виды меню-вкладыши.  10. Составить различные виды меню организаций общественного питания различных типов и классов.</p>	2	
<b>Раздел 3. Организация основных этапов обслуживания в организациях общественного питания</b>		22	
Тема 3.1. Организация подготовительного этапа обслуживания в организациях общественного питания		10	
1	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>Организация подготовительного этапа обслуживания</b>  Организация обслуживания: понятие, этапы (подготовительный, основ-</p>	4	2

		ной, завершающий). Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции. Уборка помещений: виды, назначение, требования. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты размещения. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Работа с подносом.		
	2	<b>Общие правила сервировки столов</b> Сервировка стола: основные понятия, назначение. Требования предъявляемые к сервировке стола. Техника работы официанта. Варианты предварительной сервировки столов: для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина. Сервировка стола по меню заказных блюд для обеда. Сервировка стола по меню заказных блюд для ужина. Варианты дополнительной сервировки столов в соответствии с меню-заказа. Подготовка персонала к обслуживанию потребителей Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене, внешнему виду. Подготовка рабочего места. Инструктаж. Последовательность и техника накрытия столов скатертью. Низкие и высокие формы складывания салфеток. Варианты складывания салфеток для торжественных случаев. Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей. Композиция из цветов.		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Овладение приемами складывания салфеток. Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Овладение приемами полировки посуды, приборов, стекла. Отработка приемов работы с ручником.		
	2	Отработка сервировки столов к завтраку, обеду, ужину.		
	3	Деловая игра: «Проведение конкурса официантов по синхронной сервировке стола на 4 персоны к обеду по меню заказных блюд».		
Тема 3.2. Организация основного и завершающего этапа обслуживания	Содержание учебного материала		12	
	1	<b>Обслуживание потребителей в ресторане, методы подачи блюд.</b> Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их за столом. Предложение меню, прием и оформление заказа. Рекомендации по выбору и подачи вин к блюдам. Уточнение заказа, досервировка стола, передача заказа на производство. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника работы сомелье. Декантация вин. Подача Шампанского. Правила подбора напитков к	8	2

	блюдам. Основные методы подачи блюд в ресторане: французский («в обнос»); английский (с применением приставного стола, серванта, тележки или складского подноса (трейджека); русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостям).		
2	<b>Правила подачи холодных, горячих блюд и закусок</b> Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок (рыбные, мясные, из птицы, овощные и грибные). Порядок замены использованной посуды, приборов, досервировка стола. Особенности подачи горячих закусок. Подбор посуды, правила и способы подачи горячих закусок.		3
3	<b>Правила подачи супов, вторых горячих блюд.</b> Подбор посуды, правила и способы подачи супов в зависимости от ассортимента. Особенности подачи супов национальной и региональной кухни. Уборка посуды, досервировка стола. Правила и способы подачи горячих блюд с учетом ассортимента и вида тепловой обработки. Подготовка стола для подачи десерта.		3
4	<b>Правила подачи сладких блюд и напитков, организация завершающего этапа обслуживания</b> Подбор посуды, приборов для подачи десерта. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод. Подбор посуды для подачи напитков. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Этикет: сущность, характеристика. История появления. Особенности употребления различных видов блюд. Правила подачи табачных изделий. Завершающий этап обслуживания: назначение, основные операции. Расчет с потребителем: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью специализированной компьютерной системы R-keeper. Автоматизированный учет и контроль поступающей выручки. Оформление заявок с помощью компьютерной системы. Расчет с помощью электронных карточек. Последовательность уборки стола после обслуживания и в конце рабочего дня.		3
<b>Практические занятия</b>		4	
1	Овладение техникой подачи холодных, горячих блюд и закусок; супов и горячих вторых блюд русским методом и английским методом		

	2	Овладение техникой подачи холодных, горячих блюд и закусок; супов и горячих вторых блюд французским методом и европейским методом.		
		<p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 3.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить последовательность операций подготовительного этапа обслуживания.</li> <li>2. Отработать варианты складывания салфеток.</li> <li>3. Составить схемы правил сервировки столов для завтрака, обеда, ужина.</li> <li>4. Разработать презентацию на тему «Варианты складывания салфеток».</li> <li>5. Овладеть приемами и техникой сервировки столов.</li> <li>6. Изучить требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала.</li> <li>7. Подготовить рабочее место официанта для обслуживания потребителей.</li> <li>8. Охарактеризовать основные операции обслуживания.</li> <li>9. Составить таблицу использования различных методов обслуживания с учетом ассортимента заказанных блюд.</li> <li>10. Отработать методы подачи блюд.</li> <li>11. Отработать технику подачи винно-водочных изделий.</li> <li>12. Составить таблицу: «Сочетаемость винно-водочных изделий и блюд»</li> <li>13. Указать назначение завершающего этапа обслуживания.</li> <li>14. Рассмотреть виды, формы и правила расчета с потребителями.</li> <li>15. Дать характеристику современных форм расчета с потребителями.</li> </ol>	1	
<b>Раздел 4. Организация обслуживания приемов и банкетов</b>			32	
Тема 4.1. Характеристика видов приемов и банкетов		Содержание учебного материала	10	
	1	<p><b>Классификация приемов и банкетов</b></p> <p>Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам. Понятие дипломатического протокола.</p>	6	2
	2	<p><b>Прием заказа на обслуживание торжеств</b></p> <p>Порядок приема и оформление заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.</p>		2
	3	<p><b>Характеристика банкета с полным обслуживанием официантами</b></p> <p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Деловой про-</p>		

		<p>токол и этикет. Организация официального банкета: ознакомление с составом приглашенных лиц и схемой рассадки и схемой рассадки гостей по протоколу. Составление меню.</p> <p>Подготовка зала к проведению банкета</p> <p>Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. Составление заявки на производство, в сервис-бар, сервисную и бельевую. Накрытие столов скатертями, оформление «юбкой». Обслуживание участников приема</p>		
		<b>Практические занятия</b>	4	
	1	Прием заказа на обслуживание торжеств. Заполнение книги приема заказов.		
	2	Составление меню и заказа-счета официального банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет количества столов. Составление схемы их рассадки.		
Тема 4.2 Организация обслуживания приема- фуршета и приема - коктейля		Содержание учебного материала	8	
	1	<p><b>Характеристика приема-фуршета</b></p> <p>Прием-фуршет: определение, назначение, отличительные признаки, характеристика. Прием заказа на обслуживание. Обязанности и роль менеджера. Организация приема-фуршета: ознакомление с составом гостей, президиума; составление меню приема.</p>	6	1,2
	2	<p><b>Подготовка зала к проведению приема-фуршета</b></p> <p>Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. Расчет-заявки на производство, расчет посуды для сервировки столов. Определение схемы расстановки столов, способы накрытия столов банкетным полотном и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклянной посудой: односторонняя в одну линию для президиума, двусторонняя в две линии, группами, елочкой, польская и др.. Сервировка стола тарелками, приборами, полотняными и бумажными салфетками.</p> <p>Обслуживание участников приема-фуршета</p> <p>Подготовка и расстановка на столе тарелок с хлебом, приборов со специями, фруктов, цветов, алкогольных и прохладительных напитков, табачных изделий. Правила расстановки холодных блюд и закусок. Инструктаж и тренинг официантов перед началом обслуживания.</p> <p>Подача аперитива, холодных закусок, горячих вторых блюд. Порядок по-</p>		2

		дачи десерта, шампанского, горячих напитков. Уборка столов.		
	3	<b>Характеристика приема-коктейля</b> Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, отличительные особенности. Прием заказа на обслуживание. Обязанности и роль менеджера. Составления меню. Расчет количества обслуживающего персонала. Варианты оформления зала, размещения, оформления и сервировки барных стоек, дополнительных столиков. Приемы работы бармена при обслуживании гостей за барной стойкой, подготовка аперитива, способы расстановки на подносе напитков и винно-водочных изделий. Приемы подачи аперитива и холодных закусок. Подготовка и подача горячих закусок в кокетницах и на металлических блюдах. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала. Роль менеджера в организации и обслуживании приема-коктейля.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Составление меню и заказа-счета для приема-фуршет. Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет количества столов и составление схемы их расстановки.		3
Тема 4.3 Организация обслуживания смешанных (комбинированных) приемов	Содержание учебного материала		6	
	1	<b>Характеристика смешанных (комбинированных) приемов</b> <b>Подготовка и обслуживание смешанных (комбинированных) приемов</b> Смешанные (комбинированные) приемы: определение, назначение и характеристика. Виды смешанных (комбинированных) приемов: «коктейль-фуршет», «фуршет-кофе», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с полным обслуживанием официантами-кофе в гостинной», их назначение и отличительные признаки. Организация обслуживания смешанных (комбинированных) приемов: оформление, освещение, интерьер и подготовка залов, расстановка мебели, накрытие столов скатертями, сервировка и оформление кофейных столов, составление меню кофейного стола, особенности подачи аперитива, холодных и горячих закусок, десерта, напитков, приемы подачи кофе различными способами, подача коньяка, рома, кондитерских изделий и сигарет.	4	1,2
	2	<b>Характеристика банкета-чая</b> <b>Обслуживание участников банкета-чая</b> Банкет-чай: определение, назначение и характеристика. Особенности		2

	<p>планировки и освещения зала, подбора мебели. Прием заказа на обслуживание. Обязанности и роль менеджера. Составление меню.</p> <p>Расчет количества официантов. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Варианты размещения самовара, расстановки ваз с фруктами, кондитерскими изделиями. Подготовка дополнительного столика с учетом специфики обслуживания. Инструктаж и тренинг официантов.</p> <p>Правила подачи сладких блюд, шампанского, горячих напитков, винно-водочных изделий. Особенности организации официальных приемов за чайным столом. Английский, русский, французский, японский ритуалы чаепития. Подбор посуды, сервировки стола на индивидуальных салфетках.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 Составление меню банкета-чая на 6,8,10,12,14 чел. (по заданию преподавателя). Расчет посуды, столовых приборов, белья.		3
Тема 4.4 Организация обслуживания неофициальных банкетов	Содержание учебного материала	8	
	1 <b>Характеристика неофициального банкета</b> Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение и характеристика. Особенности составления меню. размещения полного ассортимента холодных блюд, закусок, винно-водочных изделий в соответствии с меню банкета и картой вин; расчет количества обслуживающего персонала. Особенности сервировки стола и организации обслуживания.	4	1,2
	2 <b>Подготовка к проведению банкета «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей»</b> Банкет «Свадьба»: характеристика, оформление зала, особенности составления меню, оформление стола цветами, специальными атрибутами для молодоженов. Расстановка на столах продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок. Особенности подачи банкетных блюд, приготовленных целиком. Способы подачи шампанского. Организация встречи молодоженов и приемы их обслуживания.		2
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1 Составление меню для банкета «Свадьба», «Юбилей». Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет количества столов и составление схемы их расстановки.		

	2 Составление заявки на столовую посуду, приборы, белье. Подготовка посуды к сервировке.		
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 4.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Изучить классификацию банкетов по различным признакам.</li> <li>2.Составить схему рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников.</li> <li>3.Написать рефераты «Протокол и этикет для деловых людей».</li> <li>4.Составить схему организации официального банкета.</li> <li>5.Выявить роль и обязанности менеджера при организации обслуживания официального банкета.</li> <li>6.Составить последовательность операций при обслуживании участников приема.</li> <li>7.Составить схемы различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом, тарелками, приборами.</li> <li>8.Изучить отличительные признаки приема-фуршета.</li> <li>9.Указать последовательность операций обслуживания приема-фуршета.</li> <li>10.Составить текст инструктажа официантов перед началом обслуживания.</li> <li>11.Расчитать количество напитков, кулинарных и кондитерских изделий для приема-коктейля.</li> <li>12.Составить схемы организации рабочего места бармена на приеме-коктейле.</li> <li>13.Составить схемы расстановки стеклянной посуды с напитками на подносах (по восходящей, лучами, крышей и др.).</li> <li>14.Составить схемы сервировки стола для банкета-чая.</li> <li>15.Подготовить рефераты по теме: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии».</li> <li>16.Составить схемы сервировки стола для коктейль-фуршетов, фуршет-кофе, коктейль-фуршет-кофе.</li> <li>17.Подготовить рефератов по теме «Свадебные ритуалы».</li> <li>18.Разработать тематический стол по одному из видов неофициального банкета.</li> <li>19.Разработать презентации по теме: «Варианты сервировок столов для различных видов приемов и банкетов».</li> </ol>	1	
<b>Раздел 5. Организация специаль-</b>		<b>10</b>	

<b>ных видов услуг и форм обслуживания</b>				
Тема 5.1. Предоставление специальных услуг по организации питания и обслуживания потребителей	Содержание учебного материала		4	
	1	<b>Обслуживание участников симпозиумов, конференций, семинаров и совещаний</b> Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний: составление меню, формы обслуживания, особенности сервировки. Способы расчета. Питание спортсменов. Обслуживание потребителей в гостиницах Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис. Прием заказов на обслуживание в номерах гостиниц. Сервировка завтраков на подносе или сервировочной тележки (трейджет). Характеристика и работа мини-бара. Роль менеджера в организации работы Рум-сервис. Использование принципа ротации при организации официантов в системе Рум-сервис.	4	2
	2	<b>Организация и обслуживание торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий</b> Услуги по организации и обслуживанию торжеств: семейных обедов (воскресный бранч), ритуальных и тематических мероприятий (Встреча Нового года, 8 Марта, Масленица): характеристика, особенности составления меню, подготовки и обслуживания. Услуги по обслуживанию на дому. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятиях.		2,3
Тема 5.2. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP) и в социально-ориентированных организациях питания	Содержание учебного материала		6	
	1	<b>Характеристика особенностей обслуживания гостей на (VIP). Транширование блюд в присутствии посетителей</b> Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Подача закусок, блюд и напитков французским и английским методами с использованием сервировочной тележки (трейджет). Требования предъявляемые к персоналу: особая форма одежды, использование белых перчаток, особенности делового этикета. Транширование: понятие, назначение, ассортимент	6	2

	блюд для порционирования, условия, инвентарь посуды, приборы. Организация рабочего места, последовательность операций. Особенности демонстрации блюд, приготовленных в целом виде, подача порций гостям.		
2	<p><b>Фламбирование блюд в присутствии посетителей и приготовление фондю</b></p> <p>Фламбирование: понятие, ассортимент блюд для фламбирования, условия, оборудование, инвентарь, оснащение рабочего места для фламбирования. Особенности подачи блюд.</p> <p>Фондю: понятие, назначение, ритуал, классификация. Ассортимент сырного, рыбного, мясного и десертного фондю, оборудование, инвентарь, посуда. Особенности сервировки стола и обслуживание гостей.</p>		2
3	<p><b>Организация обслуживания питания на производственных предприятиях</b></p> <p>Характеристика социально - ориентированных организаций питания</p> <p>Социально-ориентированные организации питания: определение, виды, назначение. Стимулирование развития сети социально ориентированных организаций питания. Обслуживание на производственных предприятиях. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.)</p>		2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 5.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Оформить схемы сервировки стола на «шведском столе».</li> <li>2.Указать особенности обслуживания по типу «шведский стол».</li> <li>3. Подготовка тематической сервировки стола.</li> <li>4.Выявить особенности обслуживания гостей на высшем уровне.</li> <li>5.Изучить особенности подачи закусок, блюд и напитков французским и английским методом.</li> <li>6.Установить требования, предъявляемые к персоналу.</li> <li>7.Разработать презентацию на тему: «Осуществление транширования, фламбирования и приготовления фондю».</li> <li>8.Подготовить доклад, реферат по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы».</li> <li>9.Установить особенности социально-незащищенных групп населения.</li> </ol>	2	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организации обслуживания».

Оборудование учебного кабинета:

- стол преподавателя – 1 шт.
- стол аудиторный двухместный – 12 шт.
- стулья аудиторные – 28 шт.
- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.
- тумба – 2 шт.
- стойка – кафедра – 1 шт.
- персональный компьютер в сборе - 1 шт.
- моноблок Gaive 15 RT-565 R-keeper - 1 шт.
- принтер чековый - 2шт.
- МФУ лазерное Samsung SCX 4220 - 1 шт.

Специализированное оборудование:

- профессиональные столы для ресторанов
- передвижные сервировочные тележки на колесах
- столовая посуда
- столовые приборы
- скатерти 3 шт.
- салфетки 10 шт.

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows XP Professional Open License: 47818817;
- Microsoft Office Professional Plus 2007 Open License:43219389;
- Касса R-Keeper Cashier: Лицензионный договор № 08-51 от 07.07.2008

г.;

Менеджер R-Keeper - Medit tools: Лицензионный договор № 08-51 от 07.07.2008 г.;

Склад R-Keeper Stoure House: Лицензионный договор № 08-51 от 07.07.2008 г.;

- 7-Zip Свободная лицензия GNU LGPL;
- Adobe Acrobat Reader DC Бесплатное программное обеспечение;

Mozilla Firefox Свободное программное обеспечение GNU GPL и GNU LGPL;

- Google Chrome Свободная лицензия BSD;
- «1С: Отель».

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### ***Основные источники:***

1. 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, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://bibli-online.ru/bcode/429037>.

##### ***Дополнительные источники:***

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО. - М.: Издательство Юрайт, 2017. – 414 с. – Серия: Профессиональное образование.

2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский. – М.:Форум; ИНФРА-М,2015

3. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А.Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 144 с. — 978-5-394-00699-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60495.html>

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 1996.- 635с

##### ***Нормативные документы:***

1. Федеральный закон от 17.12.99 N 212-ФЗ (ред. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в закон Российской Федерации «О защите прав потребителей».

2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 05.04.2016 с изменениями, вступившими в силу с 01.07.2016) "О техническом регулировании»

3. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года)

4. Федеральный закон Российской Федерации О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 3 июля 2016 года) (редакция, действующая с 4 июля 2016 года)

5. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

8. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)

9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. (с Изменениями N 1, 2)

10. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения

11. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

12. Национальные стандарты на пищевые продукты (ГОСТ Р).

13. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 N 1036 (ред. от 04.10.2012 с

изменениями, вступившими в силу с 18.10.2012) " Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»).

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года.

16. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

#### ***Интернет – ресурсы:***

1. [www.frio.ru](http://www.frio.ru) (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);

2. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);

3. [www.CHEFS.ru](http://www.CHEFS.ru) (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обуче- ния</b></p>
<p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчет с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> </ul>	<p>Оценка результатов практической работы;</p> <p>Оценка выполнения кейс-заданий;</p> <p>Оценка выполнения разноуровневых задач;</p> <p>Оценка умения применять формулы для расчета банкетов;</p> <p>Оценка тестового задания;</p> <p>Оценка самостоятельной работы студента;</p> <p>Экзамен</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul> <p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню;</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>	<p>Проверка и анализ качества выполнения письменных работ;</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Экзамен</p>
--	---