

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.04 Организация обслуживания в
ресторанном бизнесе.**

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
	У. 2	встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
	У. 3	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
	У.4	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
	У. 5	подачи блюд и напитков разными способами;
	У. 6	расчета с потребителями;
	У.7	обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
	У. 8	выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	У. 9	подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме, и на массовых банкетных мероприятиях;
	У. 10	складывание салфеток различными способами;
	У. 11	соблюдать личную гигиену;
	У. 12	подготавливать посуду, приборы, стекло;
	У. 13	осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
	У. 14	подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
	У. 15	оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
	У. 16	подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
	У. 17	соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
	У. 18	соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
	У. 19	разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
	У. 20	заменять использованную посуду и приборы;
	У. 21	составлять и оформлять меню;
	У. 22	обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
	У. 23	обслуживать иностранных туристов;
	У. 24	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительные и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
	У. 25	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
	У. 26	предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
	У. 27	соблюдать правила ресторанного этикета;

	У. 28	производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
	У. 29	изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.
Знать		
	3. 1	виды, типы и классы организаций общественного питания;
	3. 2	рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;
	3. 3	подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
	3. 4	правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
	3. 5	приемы складывания салфеток
	3. 6	правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
	3. 7	ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
	3.8	сервировку столов, современные направления сервировки
	3. 9	обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
	3. 10	использовать в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
	3. 11	приветствие и размещение гостей за столом;
	3. 12	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
	3.13	правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
	3. 14	способы подачи блюд;
	3. 15	очередность и технику подачи блюд и напитков;
	3.16	кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
	3.17	правила сочетаемости напитков и блюд;
	3.18	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
	3.19	способы замены использованной посуды и приборов;
	3.20	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
	3.21	информационное обеспечение услуг общественного питания;
	3.22	правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
Формируемые компетенции		
	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, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	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 рецептур 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 рецептур 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 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 66 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 12 часов

Всего занятий 54 часов:

Теоретического обучения 18 часов;

Практические занятия 34 часов;

Консультации 2 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	66
Самостоятельна учебная нагрузка	12
Всего занятий	54
Теоретического обучения	18
Практические занятия	34
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс		4 курс		Всего часов
	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
Объем образовательной нагрузки	-	34	32	-	66
Самостоятельна учебная нагрузка	-	6	6	-	12
Всего занятий	-	28	26	-	54
Теоретического обучения	-	10	8	-	18
Практические занятия	-	18	16	-	34
Консультации	-	-	2	-	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания в ресторанном бизнесе.

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Раздел 1. Организация, структура управления предприятий общественного питания.								
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания.	1,2	Содержание учебного материала Виды и назначение предприятий общественного питания, современная классификация.	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	3.1 3.2	ОК2 ОК9	2	
	3,4	Практическое занятие № 1 Классификация видов предприятий общественного питания, по типу обслуживания.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3.1 3.2	ОК2 ОК9 ПК1.2	3	
Тема 1.2. Торговые помещения предприятий общественного питания.	5,6	Содержание учебного материала Характеристика торговых помещений (сервизная, моечная, сервис-бар, раздаточная).	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.1 3.1 3.2	ОК2 ОК9 ПК1.1	2	
	7,8	Самостоятельная работа обучающихся №1 Работа над учебным материалом. Подготовка презентаций.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.3 У.6 3.3	ОК.1,ОК.2, ОК.10 ПК.1.1 ПК 2.1	2	
Тема 1.3. Сервис-бар.	9,10	Практическое занятие № 2 Оформления заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посуды, приборами по нормам оснащения.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.8 У.9 3.6 3.7	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.1	3	
Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.	11,12	Содержание учебного материала Виды, ассортимент, столовой посуды, столовых приборов, столового белья. Назначение, характеристика.	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.8 У.9 3.6 3.7	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.1	2	
	13,14	Практическое занятие № 3 Подбор, расчет столовой посуды, приборов и столового белья.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.8 У.9 3.6 3.7	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.1	3	

	15,16	Практическое занятие № 4 Подбор и распределение металлической посуды, столовых приборов по назначению	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.8 У.9 3.6 3.7	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.3	3	
	17,18	Самостоятельная работа обучающихся №2 Работа над учебным материалом, составить схему, заполнить таблицу.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.3 У.6 3.3	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.1	2	
Тема 1.5. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	19,20	Содержание учебного материала Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана.	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.11 У.12 У.14 3.7	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.5	2	
	21,22	Практическое занятие № 5 Составить карту вин, по типу предприятий общественного питания.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.19 3.6 3.22	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.5ПК.1.4	3	
	23,24	Самостоятельная работа обучающихся №3 Работа над учебным материалом. Оформление различных видов меню.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.15 3.17	ОК.1 ОК.2 ОК.10 ПК.2.1 ПК.2.5	2	
Тема 1.6. Этапы организации обслуживания.	25,26	Содержание учебного материала Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды.	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.20 3.9 3.20	ОК.1 ОК.2 ПК.1.1 ПК.2.1	2	
	27,28	Практическое занятие № 6 Оформление и передача заказа на производство, в бар, буфет.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.8 3.8	ОК.1 ОК.2 ПК.1.3	3	
	29,30	Самостоятельная работа обучающихся №4 Составление схем предварительной сервировки.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.7 3.8	ОК.3 ОК.4 ПК.1.3 ПК.1.1 ПК.2.1	2	
Тема 1.7. Организация процесса обслуживания в зале	31,32	Содержание учебного материала Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.7 3.8	ОК.3 ОК.4	2	
	33,34	Практическое занятие № 7	Тип занятия: урок практический. Метод	2	У.10	ОК.3	3	

		Способы подготовки и накрытия стола скатертью. Приемы складывания салфеток.	занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.		У.11 У.14 3.4,3.5	ОК.4 ПК 1.1		
	35,36	Практическое занятие № 8 Приемы сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, дополнительная сервировка, досервировка.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.10 У.11 У.14 3.4,3.5	ОК.3 ОК.4 ПК 1.1	3	
	37,38	Самостоятельная работа обучающихся №5 Составление схем предварительной сервировки.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.7 3.8	ОК.3 ОК.4 ПК 1.1	2	
Тема 1.8. Организация обслуживания	39,40	Практическое занятие № 9 Подача блюд, английский сервис «Гиридон», французский сервис	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3.6 3.13 У.4	ОК.3 ОК.4 ПК 1.1,ПК 2.6	3	
	41,42	Практическое занятие № 10 Подача блюд, русский, европейский сервис	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа..	2	У.4 3.6 3.13	ОК.3 ОК.4 ПК 1.1,ПК 2.6	3	
	43,44	Практическое занятие № 11 Организация работы официанта при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа..	2	У.4 3.6 3.13	ОК.3 ОК.4 ПК 1.1 ПК 2.6	3	
Тема 1.9. Оформление и передача заказа	45,46	Содержание учебного материала Правила подачи продукции сервис-бара. Декантация вина. Особенности подачи шампанского.	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.16 У.17 3.6 3.12	ОК.3 ОК.4 ПК 2.1 ПК 2.2	2	
	47,48	Практическое занятие №12 Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.4 3.6 3.13	ОК.3 ОК.4 ПК 2.1,ПК 2.2	3	
	59,50	Самостоятельная работа обучающихся №6 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.16 У.17 3.6 3.12 3.13	ОК.3 ОК.4 ПК 1.1 ПК 2.6 ПК 2.1,ПК 2.2	2	
Тема 1.10 . Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции,	51,52	Практическое занятие №13 Отработка приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и различных форм	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.2 У.5 3.11 3.13 3.20	ОК.3 ОК.4 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.3	3	

напитков.		обслуживания.						
	53,54	Практическое занятие № 14 Сервировка стола и правила подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.2 У.5 3.11 3.13 3.20	ОК.3 ОК.4 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.3	3	
Раздел 2.Расчет (виды), формы обслуживания различных банкетов.								
Тема 2.1. Расчет с потребителями	55,56	Содержание учебного материала Особенности расчета с посетителями в ресторане	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.5 У.19 3.11 3.13 3.20	ОК.3 ОК.4 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.3,,	3	
	57,58	Практическое занятие № 15 Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет с использованием R-Keeper	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.28 У.14 3.20	ОК.3 ОК.4 ПК 2.6	2	
	59,60	Практическое занятие № 16 Изучение видов платежей и выполнение расчета с потребителем. Оформление счетов и расчет с потребителем.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.28 У.19 3.20	ОК.3 ОК.4 ПК 1.4	3	
Тема 2.2. Обслуживание приемов и банкетов.	61,62	Практическое занятие № 17 Составление меню для банкета-коктейль	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.7,У.17 3.17	ОК.3,ОК.4 ПК 1.3	3	
	63,64	Консультации		2				
	65,66	Дифференцированный зачет		2				
Всего:				66				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся 25 мест; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудио визуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. — М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 201601-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: Бйр://бр1.ш/ао51/8апР1К_232_1324_03.Мш.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 318 с. - (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2016. - 464 с.
13. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 240 с.

14. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень: учебник / Л.С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 64 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. - 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 192 с.

Дополнительные источники:

1. Анурова.И. Персонала ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2015.
2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 272 с.
3. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. - 3+е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 350, [1] с.: ил. - (Высшее образование).
4. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет: учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
5. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
6. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков. учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 352 с.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2015.
8. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 112 с.
9. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2016.
10. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
11. СНЕРАК.Т. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова - М.: Ресторанные ведомости, 2014. - 320 с.: ил.
12. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, 2007 Москва.
13. Конран Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие - М.: Деловая литература, 2016.
14. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости, 2015 г.
15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.: Ресторанные ведомости, 2016.
16. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости, 2017 г.
17. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2015 г.
18. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2015 г.

19. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2016 г.

20. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

Интернет-источники:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет
<p>Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

<p>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</p>		
--	--	--

