

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАННОМ
БИЗНЕСЕ**

2022 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 17.05.2022
Председатель МО
Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

3. Примерной рабочей программы дисциплины «ОП.04 Организация обслуживания в ресторанном бизнесе», утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01 (Зарегистрирован в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Хромовских Светлана Владимировна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория.

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. Первокласный 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>	<p>- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет</p>
<p>Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том</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>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>

<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>		
--	--	--