**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

2023

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», примерной программы учебной дисциплины «ОП.12.Организация обслуживания в общественном питании»из примерной основной образовательной программы « Повар, кондитер» рег.№ 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017.

**Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик:** Анисимова Лариса Викторовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

|  |  |
| --- | --- |
|  | **СОДЕРЖАНИЕ**   1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
|  | |
|  | |
|  | |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИЫ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.12.Организация обслуживания в общественном питании» предназначена для изучения при освоении ООП СПО ПКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре ООП СПО ПКРС:**

Учебная дисциплина является частью общепрофессионального цикла, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров.

* 1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, ис-пользовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп техно-логического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрика-тов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска ку-линарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |
| ОК. 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и  социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК. 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК. 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК. 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК. 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК. 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК. 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК. 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные те-мы  основные общеупотребительные глаго-лы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процес-сов профессиональной деятельности особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

|  |  |
| --- | --- |
| Коды личностных  результатов | Планируемые результаты освоения дисциплины включают |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 13 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 14 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ЛР 16 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЛР 17 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики Иркутской области |
| ЛР18 | Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции |
| ЛР 19 | Активно применяющий полученные знания на практике |
| ЛР 20 | Способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины (всего)** | **60** |
| **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **56** |
| теоретическое обучение | 34 |
| практические занятия | 10 |
| самостоятельная работа обучающегося | 4 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** Экзамена | 12 |

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **№ занятия** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Методическая характеристика урока** | **Объем часов** | | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетенций** |
| **1** | | **2** | **3** | | **4** | **5** | | **6** |
| **Тема 1.**  Услуги общественного питания и требования к ним |  | | **Содержание учебного материала** | |  |  | |  |
| 1 | | Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | **1** | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5.  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 2 | | Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | **1** | |
| 3 | | Основные понятия: услуги питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012. Общие требования. | | **1** | |
| 4 | | Виды услуг их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. | | **1** | |
| 5 | | Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания | | **1** | |
|  | | **Содержание учебного материала** | |  |  | |  |
| **Тема 2.**  Торговые помещения организаций питания | 6 | | Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. | **1** | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5.  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 7 | | Санитарно-гигиенические требования. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности, оказание услуг | | **1** | |
| 8 | | Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение. | | **1** | |
| 9 | | Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. | | **1** | |
| 10 | | Сервис-бар(буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение. | | **1** | |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  |  | |
| 11 | | **Практическая работа №1** Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | **1** | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР18, ЛР 19 |
| 12 | | **Практическая работа №2** Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия. | | **1** | |
| **Тема 3.**   Столовая посуда, приборы, столовое белье |  | | **Содержание учебного материала** | |  |  | |  |
| 13 | | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | **1** | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 14 | | Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания | | **1** | |
| 15 | | Порядок получения и подготовка посуды, приборов | | **1** | |
| 16 | | Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла | | **1** | |
| 17 | | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья | | **1** | |
| 18 | | Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом | | **1** | |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  |  | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР18, ЛР 19 |
| 19 | | **Практическая работа №3** Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла, столового белья | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | **1** | |
| 20 | | **Практическая работа №4** Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания | | **1** | |
| **Тема 4.**  Информационное обеспечение процесса обслуживания |  | | **Содержание учебного материала** | |  |  | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 21 | | Средства информации. Назначение и принципы составления меню. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** | |
| 22 | | Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Оформление меню и карты вин. | | **1** | |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  |  | |  |
| 23 | | **Практическая работа №5** Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания. Составление различных видов меню | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | **1** | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР18, ЛР 19 |
| **Тема 5.**  Этапы организации обслуживания |  | | **Содержание учебного материала** | |  |  | |  |
| 24 | | Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5.  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 25 | | Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями | | **1** | |
| 26 | | Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива. | | **1** | |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  |  | |  |
| 27 | | **Практическая работа №6**. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | **1** | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР18, ЛР 19 |
| **Тема 6.**  Организация процесса обслуживания в зале |  | | **Содержание учебного материала** | |  |  | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 28 | | Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** | |
| 29 | | Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание. | | **1** | |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  | |
| 30 | | **Практическая работа №7**. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | **1** | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР18, ЛР 19 |
| 31 | | **Практическая работа №8** Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, для ужина, по меню заказных блюд. | | **1** | |
| 32-33 | | **Самостоятельная работа обучающихся** | |  | **2** | |  |
|  | | Отработка приемов подготовки посуды, приборов  Отработка приемов сервировки стола на 2 персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина. | | Отработка приемов сервировки стола, посуды, приборов. |  | |  |
| **Тема 7.**  Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков |  | | **Содержание учебного материала** | |  |  | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 34 | | Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | **1** | |
| 35 | | Последовательность и правила подачи холодных, горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд | |  | |
| 36 | | Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий | | **1** | |
| 37 | | Правила этикета и нормы поведения за столом | | **1** | |
| 38 | | Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP | |  | |
| 39 | | Расчет с потребителями | |  | |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  |  | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР18, ЛР 19 |
| 40 | | **Практическая работа №9** Тренинг по обработке приемов обслуживания на банкетах. | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | **1** | |
|  | | **Самостоятельная работа** | |  | **2** | |
| 41-42 | | Отработка приёмов «Правила этикета за столом». «Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с меню» | |  |  | |
| **Тема 8.**  Специальные формы обслуживания |  | | **Содержание учебного материала** | |  |  | |  |
| 43 | | Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 44 | | Услуги по организации и обслуживания торжеств, тематических мероприятий. | | **1** | |
| 45 | | Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. | | **1** | |
| 46 | | Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. | | **1** | |
| 47 | | Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана. | | **1** | |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  | **1** | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР18, ЛР 19 |
| 48 | | **Практическая работа №10** Тренинг по обработке приемов обслуживания по типу шведского стола, по типу фондю. | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. |  | |
| **Промежуточная аттестация** | **49-54** | | | **Консультация** | | | **6** |  |
| **55-60** | | | **Экзамен** | | | **6** |
| **Всего :** | | | | | | **60** | |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие Кабинета Организации

обслуживания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная;

рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала, рабочая программа, тематическое планирование, поурочное планирование.

Технические средства обучения: компьютер; наглядные пособия (презентации по темам).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания):**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина.- М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019.-176с. - (Среднее профессиональное образование).

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Л.А. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2016.- 398с.: ил.- (Среднее профессиональное образование).

3. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.

4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Радченко Л.А.-М.: «Феникс», 2017

**Дополнительные источники:**

1. . Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд. центр «Академия», 2017
2. Анфимова Н.А. Кулинария (11-е изд.) учебник Изд.центр «Академия», 2014
3. 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, 2014. – 464 с
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия,2014.- 416с.

**Интернет-источники:**

Доступ к сети internet

1. (Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин) :

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
7. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).
8. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),
9. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
10. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
11. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).

Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронныйресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знание:  -виды, типы и классы организаций общественного питания;  -рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  -подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  -правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;  -приемы складывания салфеток  -правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию  -ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла, сервировку столов, современные направления сервировки  -обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;  -использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;  -приветствие и размещение гостей за столом;  правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  -правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;  -способы подачи блюд;  -очередность и технику подачи блюд и напитков;  -кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейлиправила 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 | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов | Текущий контроль  при проведении:  -письменного, устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета, экзамена по МДК в виде:  -письменных, устных ответов,  -тестирования. |
| Умения:  -выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;  -встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;  -приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;  -рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;  -подачи блюд и напитков разными способами;  расчета с потребителями;  -обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  -выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания  -подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  -складывать салфетки разными способами;  -соблюдать личную гигиену  -подготавливать посуду, приборы, стекло  осуществлять прием заказа на блюда и напитки  подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;  -оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  -подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;  -соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  -соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  -разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;  -заменять использованную посуду и приборы;  -составлять и оформлять меню,  -обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы  -обслуживать иностранных туристов  -эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания  -осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;  -предоставлять счет и производить расчет с потребителями;  -соблюдать правила ресторанного этикета;  -производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;  -изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме. | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим, лабораторным занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы:  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических, лабораторных занятий  Промежуточная аттестация:  - оценка выполнения практических заданий на зачете, экзамене. |