

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
№154 от «25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11в ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск, 2023

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методического  
объединения профессионального  
цикла сферы услуг  
Протокол № 9 от «18» мая 2023г.  
Председатель методического  
объединения М.В. Ступина

Разработчики: Ступина Марина Викторовна преподаватель первой  
квалификационной категории

---

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11в Организация обслуживания разработана на основе примерной образовательной программы, Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ от 9 декабря 2016 г. N 1569), с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н), профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.....	4
1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности .....	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
3.1. Материально- техническое обеспечение .....	14
3.2. Информационно-библиотечное обеспечение учебной дисциплины .....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11в Организация обслуживания

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм». Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Изучение учебной дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена в рамках освоения ППКРС/ППССЗ на базе основного общего образования.

## 1.3. Цели и планируемые результаты учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются:

### - общие компетенции (ОК)

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

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

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**- профессиональные компетенции (ПК)**

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен:**

**- уметь:**

-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

-осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

-осуществлять приём заказа на блюда и напитки;

-обслуживать потребителей организаций;

-общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

-консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

-осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

-соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

-предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;

-соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

-соблюдать личную гигиену;

-использовать культуру движения (пластика, осанка, походка, мимика) и телосложение официанта при обслуживании потребителей предприятий общественного питания

**- знать:**

-виды, типы и классы организаций общественного питания;

-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

-материально-техническую и информационную базу обслуживания;

-правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

-виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

-способы расстановки мебели в торговом зале;

-правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
- основные понятия пластики официанта;
- имидж официанта

В рамках освоения программы учебной дисциплины у обучающихся формируются следующие личностные результаты (ЛР): *в соответствии с требованиями рабочей программы воспитания*

<b>Коды результатов</b>	<b>Личностные результаты освоения дисциплины включают</b>
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дел
ЛР 14	Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в р
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ЛР18	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 21	Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию
ЛР 22	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 23	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 25	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

Изучение учебной дисциплины ОП.11в Организация обслуживания завершается промежуточной аттестацией в форме *экзамена* освоения ППКРС на базе основного общего образования.

#### **4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 104 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 84 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 14 часов;
- промежуточная аттестация – 6 часов

Программа составлена за счет распределения вариативной части в количестве 104 часов, с целью развития профессиональных компетенций по профессиональным модулям (ПМ) профессии 43.01.09 Повар, кондитер.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	84
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические и лабораторные занятия	38
Самостоятельная учебная работа	14
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов аудиторной нагрузки	Время на изучение темы	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Характеристика процесса обслуживания в организациях питания			104 (38)		
Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала		8		
	1	Цели, задачи, средства и формы обслуживания. Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам.		1	1, 2
	2	Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия.		1	2,3
	3,4	Требования техники безопасности, санитарии и гигиены к обслуживающему персоналу.		2	2,3
	5	Самостоятельная работа №1 Выполнение сообщения по теме «Имидж официанта»		1	2,3
	6	Практическое занятие №1. «Экскурсия в ресторан»		1	
	7,8	Прогрессивные технологии обслуживания		2	

Тема 1.2 Характеристика торговых помещений, оборудования и приборов для сервировки стола	Содержание учебного материала				
	9,10	Особенности подготовки торговых помещений к обслуживанию. Интерьер торговых помещений	19	2	2,3
	11,12	Виды оборудования и мебели, необходимых для обслуживания в организациях общественного питания.		2	2,3
	13,14	Виды столовой посуды – керамической, фаянсовой, фарфоровой.		2	2,3
	15,16	Характеристика хрустальной, стеклянной и металлической посуды.		2	2,3
	17,18	Виды, назначение и характеристика столового белья, салфеток. Столовая посуда.		2	2,3
	19,20	Подготовка персонала к обслуживанию		2	2,3
	21	Самостоятельная работа №2 Подготовка сообщений по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса, керамики, стекла». «Характеристика ассортимента современной посуды, приборов».		1	2,3
	22,23	Практическое занятие №2. Составление отчетов и проведение расчетов площади залов, необходимого количества мебели для оснащения, подбор элементов внутреннего убранства, униформы официантов. Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе или бара в соответствии с заданием преподавателя.		2	2,3
	24,25	Лабораторные занятия №3 Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.		2	2,3
26,27	Практические занятия № 4 Оформление заявки на доукомплектование ПОП столовой посудой, приборами. Составление акта на бой, лом, порчу, утерю посуды, приборов по типовой форме.	2		2,3	

Тема 1.3 Информационное обеспечение услуг общественного питания		Выбор, оформление и использование меню, карты вин и коктейлей.	5		2
	28,29	Назначение, выбор и оформление различных рекламных носителей.		2	1,2
	30	Самостоятельная работа № 3. Оформление конспекта «Специальные виды меню»		1	2,3
	31,32	Практические занятия № 5 Составление и оформление различных видов меню, оформление карты вин ресторана		2	2,3
Тема 1.4. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала		8		2,3
	33,34	Подготовительный этап организации обслуживания. Проведение инструктажа.		2	2,3
	35,36	Культура обслуживания. Пути повышения эффективности готовности персонала к работе		2	2,3
	37,38	Правила приема, оформления и передачи заказа на производство Рекомендации по подбору и подаче аперитива, вин и джестива.		2	2,3
	39,40	Самостоятельная работа №4. Подготовка сообщения «Правила этикета за столом». Написание конспекта «Рекомендации напитков к закускам и блюдам».		2	
Тема 1.5. Органи- зация процес- са обслуживания в зале.	Содержание учебного материала		17		
	41,42	Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.		2	2,3
	43,44	Правила и характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола		2	
	45,46	Виды и формы складывания салфеток. Оформление стола цветами Характеристика напитков сервис -бара Характеристика приемов сбора использованной посуды и приборов. Требования, предъявляемые к проведению расчета с посетителями		2	2,3
	47	Самостоятельная работа № 5. Подготовка презентации «Банкетная сервировка столов салфетками, посудой, приборами»		1	
	48,49	Лабораторные занятия №6. Складывание салфеток простыми и сложными способами.		2	2,3
	50,51	Лабораторные занятия №7 Подготовка зала, отработка приемов		2	2,3

		накрытия столов скатертью.			
	52,53,54	Лабораторные занятия №8 Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет.		3	2,3
	55,56,57	Лабораторные занятия № 9.«Виды платежей, и выполнение расчетов с потребителем, оформление счетов»		3	2
Тема 1.6. Последовательность и правила подачи кулинарной и кондитерской продукции, напитков	58,59	Основные методы подачи блюд в ресторанах. Правила работы с подносом Правила фламбирования и транширования блюд в присутствии гостя Техника обслуживания: способы подачи продукции сервис – бара, Рекомендации и подача аперитива	8	2	2,3
	60,61	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, Правила и способы подачи супов. Последовательность и правила подачи горячих мясных блюд Последовательность и правила подачи горячих рыбных блюд		2	2,3
	62,63	Последовательность и правила подачи сладких блюд и напитков Последовательность и правила подачи кондитерских изделий и фруктов Последовательность и правила подачи фруктов		2	
	64,65	Самостоятельная работа № 6. Подготовить сообщение «Правила подачи блюд по определенному меню – завтрак, обед, ужин»		2	
Тема 1.7. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание учебного материала		37		
	66,67	Виды приемов и банкетов. Дневные и вечерние дипломатические приемы Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантов.		2	2,3
	68,69	Особенности способов подачи блюд и напитков русским, английским методом Особенности способов подачи блюд и напитков французским и европейским методом Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета за 2 столом с полным обслуживанием официантов		2	2,3
	70,71	Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантов Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета – фуршет. Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета – коктейль.		2	2,3

	72	Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета – чай. Характеристика, особенности организации и обслуживания комбинированных приемов. Организация питания проживающих в гостинице.		1	2
	73,74	Самостоятельная работа № 7. Особенности предоставления услуг по организации питания в местах массового отдыха и культурно - массовых мероприятий.		2	2,3
	75,76	Организация обслуживания по типу шведский стол Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.		2	2,3
	77, 78	Лабораторные занятия № 1 0. Организация обслуживания официального банкета за столом с полным обслуживанием.		2	2,3
	79, 80	Лабораторные занятия № 1 1 Организация обслуживания континентального и полного завтрака, обеда и ужина.		2	2,3
	81, 82	Лабораторные занятия № 1 2. Организация обслуживания приема – фуршет.		2	2,3
	83,84	Лабораторные занятия №1 3 Организация обслуживания приема – коктейль		2	2,3
	85,86,8 7	Лабораторное занятие № 1 4 Приемы синхронной подачи вино – водочных изделий, прохладительных напитков, холодных блюд, горячих закусок, супов, горячих блюд		3	2,3
	88,89	.Самостоятельная работа № 9.Подготовка рефератов по темам: «Свадебные ритуалы», «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного транспорта», «Обслуживание пассажиров в пути следования водного транспорта		2	2,3
	90,91	Кейтеринг понятие виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана. Варианты сервировки тематических столов (для молодоженов, юбиляров, встречи нового года).		2	2,3
	92, 93,94, 95	Лабораторные занятия № 15. Освоение приемов сервировки чайного стола по составленному меню, подачи сладких блюд, горячих напитков, вино – водочных изделий. Уборка стола.		4	2,3
	96, 97,98,	Лабораторные занятия № 16. Овладение приемами обслуживания в номере гостиницы: расстановка блюд и напитков на сервировочной		4	2,3

	99	тележке, подготовка и сервировка стола в номере.			
Тема 1.8. Критерии и показатели качества обслуживания	Содержание учебного материала				
	100	Культура обслуживания: понятие, факторы, определяющие культуру обслуживания в организация общественного питания.		1	2,3
	101, 102	Самостоятельная работа № 10. Подготовка рефератов по темам: «Обслуживание пассажиров в пути следования воздушного транспорта», «Особенности питания туристов из разных стран», «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы».		2	2,3
	103-108	Промежуточная аттестация	6		
<u>Всего</u>			104		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины**

Освоение программы учебной дисциплины ОП.11в Организация обслуживания осуществляется в учебном кабинете «Технология кулинарного производства» и лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена. Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

- электронные презентации по всем темам дисциплины
- комплект учебно-методической документации;
- столы обеденные, стулья;
- столовая посуда, стекло, приборы и предметы сервировки столов;
- скатерти, салфетки, ручки, полотенца; - инструменты, приспособления для обслуживания потребителей индустрии питания.

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

##### **Основные источники:**

1. Л.Л. Счесленок Организация обслуживания Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования-М. Издательский центр «Академия», 2018г.

2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО. – 13-е изд., стер. М.: Академия, 2015г

##### **Дополнительные источники:**

1. Вершигора Е.Е. Менеджмент: Учебное пособие.- М.: ИНФРА-М, 2008.160с.

2. Шмидт Р. Искусство общения. Практикум делового человека.- М.: Интерэкспорт, 2006.180с.

3. Лукашевич В.В. Основы менеджмента в торговле. Учебник для ССУЗ.- М.: Юнити, 2006. 240с.

4. Оробейко Е. С., Шредер Н. Г. Организация обслуживания: рестораны, бары. Допущено Минобрнауки России в качестве учебного пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования,



обучающихся по специальности 100106 «Организация обслуживания в общественном питании». – М.: МОСКВА – АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2006.

5. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. М.: ПРОСПЕКТ, 2006.

6. Турчанина Е. (пер. с нем.) Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009.

7. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно – практическое пособие. – 1-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006.

8. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. – М.: Дашков и Ко, 2006.

9. Зигель С. и Л., Ленгер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис М.: Центрполиграф, 2006. Справочники: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996

### **Перечень Интернет-ресурсов:**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания URL: <http://www.horeca.ru/>

2. Каталог оборудования для ресторанов. URL: <http://www.food-service.ru/catalog>

3. Каталог пищевого оборудования. URL: [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

4. Проектирование профессиональной карьеры <http://www.dissercat.com/content/proektirovanie>

5. Как стать уверенным в себя человеком? <http://nperov.ru/obshhenie/kak-statuverennym-v-sebe-chelovekom-25-sovetov/>

6. Этика поведения официанта. <http://www.eda-server.ru/referat/cokery0008.htm>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, лабораторных занятий, а также в процессе выполнения обучающимися аудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: -виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>-материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>-правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>-виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>-способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>-правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>-методы организации труда официантов;</p> <p>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>-правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>-способы подачи блюд;</p> <p>-правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>-правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>-порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</p> <p>-кулинарную характеристику блюд;</p> <p>-правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>-требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p> <p>-основные понятия пластики официан-</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной учебной работы;</p> <p>- оценка результатов выполнения практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

<p>та; -имидж официанта</p>		
<p>Умение: -подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; -осуществлять приём заказа на блюда и напитки; -обслуживать потребителей организаций; -общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; -консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; -осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; -соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; -предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; -соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; -соблюдать личную гигиену; -использовать культуру движения (пластика, осанка, походка, мимика) и телосложение официанта при обслуживании потребителей предприятий общественного питания</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий</p>

