

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куниязова Д. Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 05.09.2025 14:28:46  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f  
Дата подписания: 05.09.2025 14:28:46

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Ф е д е р а л ь н о е государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

политехнический колледж

предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ  
Директор политехнического колледжа  
З.А. Хутыз  
2025 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

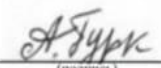
Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана  
МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы

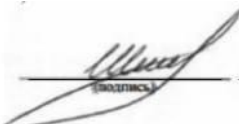
Преподаватель

  
(подпись)

А.Ш. Турк  
И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии  
экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

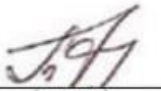
  
(подпись)

С.К. Шишова  
И.О. Фамилия

« 28 » 05 2025 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-  
методической работе

  
(подпись)

Ф.А. Топольян  
И.О. Фамилия

« 28 » 05 2025

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «**Организация обслуживания**» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565 (с изм. и доп.), является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| <b>Код ПК, ОК</b>                                                                                                                                        | <b>Умения</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Знания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.5<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09 | 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;<br>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;<br>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания<br>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;<br>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и | виды, типы и классы организаций общественного питания;<br>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;<br>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;<br>приемы складывания салфеток<br>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 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню,</p> <p>обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь,</p> <p>весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>готавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p> | <p>обслуживания инвентаря,</p> <p>весоизмерительного и торгово- технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>правила составления и оформления меню,</p> <p>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                 | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | <b>40</b>            |
| <b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>             | 22                   |
| в том числе:                                              |                      |
| теоретическое обучение                                    | 16                   |
| практические занятия                                      | 22                   |
| <b>Промежуточная аттестация экзамен</b>                   | 2                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                             | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3           | 4                                                                     |
| Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4           | ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5 ПК 6.1-6.5          |
|                                                         | 1.Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания | 2           |                                                                       |
|                                                         | 2.Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг                                                                                                                                                            |             |                                                                       |
|                                                         | Тематика практических занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2           |                                                                       |
|                                                         | 1.Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2           |                                                                       |
| Тема 2. Торговые помещения организаций питания          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4           | ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5                     |
|                                                         | 1.Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг                                                                                                                                                       | 2           |                                                                       |
|                                                         | 2.Интерьер помещений организации питания Сервизная, назначение, оснащение                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                                                                       |
|                                                         | 3.Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение                                                                                                                                                                       |             |                                                                       |
|                                                         | Тематика практических занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2           | ОК 01-07, 09,                                                         |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------|
|                                                                           | 1.Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия                                                                     | 2        | ПК 2.2- 2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5                  |
| <b>Тема 3</b><br><b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>4</b> | ОК 01-07, 09,<br>ПК 2.2- 2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5 |
|                                                                           | 1.Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды                                                                                                         | 2        |                                                            |
|                                                                           | 2.Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья |          |                                                            |
|                                                                           | 3.Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом                                                                                                                                  |          |                                                            |
|                                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b> | ОК 01-07, 09,<br>ПК 2.2- 2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5 |
|                                                                           | 1.Подбор и расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом                                                                                                                | 2        |                                                            |
| <b>Тема 4.</b><br><b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b> | ОК 01-07, 09,<br>ПК 2.2- 2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5 |
|                                                                           | 1.Средства информации. Назначение и принципы составления меню                                                                                                                                                                                                                            | 2        |                                                            |
|                                                                           | 2.Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин                                                                                                                                       |          | ОК 01-07, 09,<br>ПК 2.2- 2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5 |
|                                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b> |                                                            |
|                                                                           | 1.Изучение видов меню                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2        |                                                            |
| <b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b> | ОК 01-07, 09,<br>ПК 2.2- 2.8,<br>ПК 3.2-3.6,               |
|                                                                           | 1.Расстановка мебели в залах. Уборка зала и столов, замена использованной посуды и приборов                                                                                                                                                                                              | 2        |                                                            |

|                                                                            |           |                                                                                                                                                                                                                                           |          |                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------|
|                                                                            |           | 2.Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями<br>Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива              |          | ПК 4.2-4.5                                                               |
|                                                                            |           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b> | ОК 01-07, 09,<br>ПК 2.2- 2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.1-6.5 |
|                                                                            |           | 1.Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Правила встречи, размещения гостей, приема заказа и передача его на производство                                                                                    | 2        |                                                                          |
| <b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>                    | <b>6.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b> | ОК 1-7, 9,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1                              |
|                                                                            |           | 1.Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи                                                                   | 2        |                                                                          |
|                                                                            |           | 2.Правила подачи продукции сервис-бара алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского                                                                                                              |          |                                                                          |
|                                                                            |           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b> | ОК 01-07,09,<br>ПК 2.2- 2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5                |
|                                                                            |           | 1.Правила складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом, приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, для ужина, по меню заказных блюд, приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. | 2        |                                                                          |
| <b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b> |           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b> | ОК 01-07, 09,<br>ПК 2.2- 2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 6.1-6.5 |
|                                                                            |           | 1.Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд                                         | 2        |                                                                          |
|                                                                            |           | 2.Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд, сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий                  |          |                                                                          |
|                                                                            |           | 3.Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями                                                                                                                         |          |                                                                          |
|                                                                            |           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b> | ОК 01-07, 09,<br>ПК 2.2- 2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5               |
|                                                                            |           | 1.Правила приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания                                          | 2        |                                                                          |

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |              |                                                            |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------|
|                                                     | 2.Правила приемов расчета с гостями. Правила этикета во время приема пищи                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2            |                                                            |
| <b>Тема<br/>Обслуживание<br/>приемов и банкетов</b> | <b>8. Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>8</b>     | ОК 01-07, 09,<br>ПК 2.2- 2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5 |
|                                                     | 1.Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы                                                                                                                                                                                                           | 2            |                                                            |
|                                                     | 2.Банкет за столом с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей |              |                                                            |
|                                                     | 3.Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц                                                                                                                                          |              |                                                            |
|                                                     | 2.Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана                                                                                                                                                  |              |                                                            |
|                                                     | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b>     | ОК 1-7, 9,<br>ПК 2.2- 2.8, ПК<br>3.2-3.6, ПК 4.2-<br>4.5   |
|                                                     | 1.Правила отработки приемов обслуживания на банкетах, на приемах                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2            |                                                            |
|                                                     | 2. Правила приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю с учетом изучения реализации блюд массового спроса<br>Выполнить задание:<br>Решите производственную задачу: «Разработать алгоритм организации обслуживания с учетом определение приоритета возможной прибыли»                                                                                    | 4            |                                                            |
| <b>Промежуточная<br/>аттестация</b>                 | <b>Экзамен</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>     |                                                            |
| <b>Всего:</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>16/22</b> |                                                            |

## **1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Учебно-методическое обеспечение**

#### **1.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
4. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.
7. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.
9. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва : Академия, 2021.

#### **1.2.2. Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

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

## **2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Показатели освоённости компетенций                                                                                                                                                                                                   | Методы оценки                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Знание:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</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>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд,</p> | <p>- грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок;</p> | <p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</p> <p>-дифференцированный зачет</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>смешанные и горячие напитки, коктейли<br/>правила сочетаемости напитков и блюд;<br/>требования к качеству, температуре подачи<br/>блюд и напитков;<br/>способы замены использованной посуды и<br/>приборов;<br/>правила культуры обслуживания, протокола и<br/>этикета при взаимодействии с гостями;<br/>информационное обеспечение услуг<br/>общественного питания;<br/>правила составления и оформления меню,<br/>обслуживание массовых банкетных<br/>мероприятий и приемов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                 |
| <p>Умения:<br/>выполнения всех видов работ по подготовке<br/>залов и инвентаря организаций<br/>общественного питания к обслуживанию;<br/>встречи, приветствия, размещения гостей,<br/>подачи меню;<br/>приема, оформления и выполнения заказа на<br/>продукцию и услуги организаций<br/>общественного питания;<br/>рекомендации блюд и напитков гостям при<br/>оформлении заказа;<br/>подачи блюд и напитков разными способами;<br/>расчета с потребителями;<br/>обслуживания потребителей при<br/>использовании специальных форм<br/>организации питания;<br/>выполнять подготовку залов к обслуживанию<br/>в соответствии с его характером, типом и<br/>классом организации общественного питания<br/>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к<br/>обслуживанию в обычном режиме и на<br/>массовых банкетных мероприятиях;<br/>складывать салфетки разными способами;<br/>соблюдать личную гигиену подготавливать<br/>посуду, приборы, стекло осуществлять прием<br/>заказа на блюда и напитки<br/>подбирать виды оборудования, мебели,<br/>посуды, приборов, белья в соответствии с<br/>типом и классом организации общественного<br/>питания;<br/>оформлять и передавать заказ на<br/>производство, в бар, в буфет;<br/>подавать алкогольные и безалкогольные<br/>напитки, блюда различными способами;<br/>соблюдать очередность и технику подачи<br/>блюд и напитков;<br/>соблюдать требования к качеству,<br/>температуре подачи блюд и напитков;<br/>разрабатывать различные виды меню, в том</p> | <p>Правильность, полнота<br/>выполнения заданий, ,<br/>точность расчетов,<br/>соответствие требованиям<br/>безопасности<br/>Адекватность,<br/>оптимальность выбора<br/>способов действий,<br/>методов,<br/>последовательностей<br/>действий и т.д.<br/>Точность оценки,<br/>самооценки выполнения<br/>Соответствие требованиям<br/>инструкций, регламентов<br/>Рациональность действий</p> | <p>- активность<br/>поведения на занятиях<br/>в группах;<br/>- точность<br/>формулировок ответов<br/>и выступлений по теме<br/>занятия;<br/>- дифференцированны<br/>й зачет</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p> числе план-меню структурного подразделения;<br/> заменять использованную посуду и приборы;<br/> составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы<br/> обслуживать иностранных туристов<br/> эксплуатировать инвентарь,<br/> весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания<br/> осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br/> предоставлять счет и производить расчет с потребителями;<br/> соблюдать правила ресторанного этикета;<br/> производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;<br/> изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли </p> |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|