

Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Лицей сервиса и индустриальных технологий»

**Рассмотрено и принято**  
на заседании Педагогического совета  
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 17 от 30.08.2023 г.



**Утверждаю:**  
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ  
Ю.В. Богданова  
Приказ № 237 от 30.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 10 Организация обслуживания на предприятиях питания**

программы подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898), входящей в состав укрупненной группы **профессий 43.00.00 Сервис и туризм**

При разработке программы учитывалось:

– содержание примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной на сайте Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО 31.03.2017, № 43.01.09-170331.

Организация разработчик – Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и промышленных технологий»

Рассмотрено и одобрено на заседании методического совета

Протокол № 1 от «28» августа 2023 г.

Эксперт от работодателя



Программа соответствует

28» августа 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях питания

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

Учебная дисциплина ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях питания является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- организовывать обслуживание и оказание услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</li> <li>- осуществлять расчет с посетителями;</li> <li>- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы организации обслуживания;</li> <li>- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</li> <li>- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</li> <li>- требования к обслуживающему персоналу</li> <li>- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания:</li> <li>- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей их выбор и использование;</li> <li>- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</li> <li>- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</li> <li>- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</li> <li>- порядок предоставления;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания;</li> <li>- организацию обслуживания в</li> </ul>

		социально- ориентированных предприятиях.
--	--	---

ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения</p>

	профессии	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 темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК11	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.	основ предпринимательской деятельности; основ финансовой грамотности; правил разработки бизнес-планов; порядка выстраивания презентации; кредитных банковских продуктов

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>82</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>34</b>
в том числе:	
– практические занятия	34
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 1 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Предмет и структура дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	1	
<b>Раздел 1 Общая характеристика процесса обслуживания и организация труда обслуживающего персонала</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качества услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. 2. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Прогрессивные технологии обслуживания.	2	
<b>Тема 1.2 Организация труда обслуживающего персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-2 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания. 2. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб.	2	
<b>Тема 1.3 Характеристика торговых помещений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-2 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение их характеристика. 2. Вспомогательные помещения. Назначение, характеристика, организация работы.	4	



	Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3.Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика. Хлебрезка: назначение, организация работы.		
	4.Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Интерьер залов. Оборудование залов.		
	Практические занятия	<b>4</b>	
<b>Тема 1.4 Предметы сервировки стола</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 2,4 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Столовая посуда, приборы: виды и характеристика, их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета	2	
	2.Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы		
	Практические занятия	6	
<b>Тема 1.5 Информационное обеспечение предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 4,5 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.	2	
	2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	<b>ПЗ 1</b> Составление меню для различных видов предприятий и банкетов (по заданию преподавателя)		
<b>Раздел 2 Организация обслуживания потребителей в ресторанах, приемах и банкетов</b>		41	
<b>Тема 2.1 Подготовка к обслуживанию потребителей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	ОК 3- 6,7,8,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена.	4	

	2. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания		
	3. Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.		
	4. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы и др.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>	
	<b>ПЗ 2</b> Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола, складывание салфеток простыми и сложными способами		
<b>Тема 2.2 Обслуживание потребителей в ресторанах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 2- 3,6,7,8,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы, обслуживания. Последовательность подачи блюд и напитков.	7	
	2. Подача продукции сервис - бара.		
	3. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с элементами самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.		
	4. Последовательность и правила подачи холодных блюд и горячих закусок.. Порядок замены использованной посуды и приборов.		
	5. Подбор посуды и правила подачи супов .Уборка посуды, досервировка стола, способы подачи вторых горячих блюд		
	6. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод		
	7. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Подача табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Завершающий этап обслуживания.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>7</b>	
<b>ПЗ 3</b> Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции.			

<b>Тема 2.3</b> <b>Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола.	13	
	2. Виды официальных приемов, их характеристика.		
	3. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживания банкетов.		
	4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета		
	5. Обслуживание участников банкета.		
	6. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок.		
	7. Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов		
	8. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.		
	9. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала		
	10. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий.		
	11. Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в гостиной»; их назначение и особенности обслуживания		
	12. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания.		
13. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, «Встреча друзей» и т.д.			

	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>	
	<b>ПЗ 4</b> Составление меню и сервировка столов для банкета-чай, фуршетного стола, по случаю Дня рождения, свадебного стола и новогоднего стола.		
<b>Раздел 3</b>		<b>11</b>	
<b>Организация и обслуживание специальных и социальных услуг</b>			
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Специальные виды услуг и формы обслуживания</b>	1. Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний; составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.	4	
	2. Услуги по организации обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Услуги официанта по обслуживанию на дому. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно - массовых мероприятий.		
	3. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета).		
	4. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, зал экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.		
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК1- 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Услуги по организации обслуживания иностранных туристов</b>	1. Туризм: основные понятия и определения, цели. Нормативная база.	3	
	2. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам, договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов в ресторанах и кафе.		
	3. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета.		
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК1- 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
<b>Организация обслуживания в</b>	1. Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.	3	

<b>социально ориентированных предприятиях питания</b>	2. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета		
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	
<b>Всего</b>		<b>82</b>	

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета технического оснащения и организации рабочего места

Оборудование кабинета и рабочих мест:

- ✓ доска учебная;
- ✓ рабочее место для преподавателя;
- ✓ рабочие места по количеству обучающихся;
- ✓ шкафы для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.;
- ✓ производственный стол;
- ✓ комплекты стеклянной, фарфоровой, металлической посуды, столовых приборов, столового белья; барной посуды и инвентаря.

Технические средства обучения:

- ✓ компьютер;
- ✓ мультимедийная доска

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Федеральный закон от 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»
4. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
6. Гражданский кодекс РФ;
7. Трудовой кодекс РФ.
8. ГОСТ Р 54603-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.- Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 737-ст
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов").- Введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст.

11. ГОСТ 30524- 2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г
12. ГОСТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М: Академия,2017

#### **Интернет- ресурсы:**

10. [Http://knigakulinara.ru/books/item-сайт](http://knigakulinara.ru/books/item-сайт) кулинарной энциклопедии и библиотеки книг по кулинарии
11. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)-портал Ассоциации кулинаров России.
12. [www.hotelline.ru](http://www.hotelline.ru)-портал гостиничного бизнеса.
13. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)-портал издательского дома «Ресторанные ведомости».
14. <http://supercook.ru>- портал «Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов»
15. <http://x-food.ru>-портал «Тайны кулинарии».

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- организовывать обслуживание и оказание услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</li> <li>- осуществлять расчет с посетителями;</li> <li>- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.</li> </ul>	<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>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>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы организации обслуживания;</li> <li>- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</li> <li>- цели, задачи, средства, методы и формы</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul>



<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к обслуживающему персоналу</li> <li>- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания:</li> <li>- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей их выбор и использование;</li> <li>- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</li> <li>- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</li> <li>- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</li> <li>- порядок предоставления;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания;</li> <li>- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.</li> </ul>	<p>адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>
--	--	---