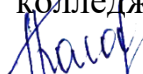


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КУРСАВСКИЙ  
РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

Утверждаю:

Зам. директора по ТО  
колледжа «Интеграл»

 И.А. Колодка

29 августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11. Организация обслуживания в ресторане**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с. Курсавка 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», приказа Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» № 1569 от 09.12.2016

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение ГБПОУ КРК «Интеграл»

**Разработчик:**

Поделякина Г.А., преподаватель

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании Методического совета ГБПОУ КРК «Интеграл»

Протокол №6 от 11 июня 2025 г.

Председатель  И.А. Колодка

357070 Ставропольский край,  
Андроповский район,  
с.Курсавка, ул. Титова, 15  
тел.: 8(86556)6-39-82, 6-39-83  
факс:6-39-79  
[kurs\\_integrall@mail.ru](mailto:kurs_integrall@mail.ru)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	4стр.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7стр.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	15стр.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18стр.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций питания к обслуживанию;</li> <li>-встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций питания;</li> <li>-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>-подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>-расчет с потребителями</li> <li>-обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом;</li> <li>-подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>-складывать салфетки различными способами;</li> <li>-соблюдать личную гигиену, подготавливать приборы, стекло;</li> <li>осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>-подбирать виды оборудования, мебели,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг .специальные виды услуг;</li> <li>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>сервировку столов, современные направления сервировки;</li> <li>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных</li> </ul>

	<p>посуды, приборов,, белья в соответствии с типом и классом предприятия питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, буфет; подавать блюда , алкогольные и безалкогольные напитки;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>составлять и оформлять меню;</p> <p>-обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</p> <p>обслуживать иностранных туристов;</p> <p>использовать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счёт и производить расчет с потребителями;</p> <p>-соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>-производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;</p> <p>Приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду</p> <p>знать 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; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания; очередность обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
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>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p>

	Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	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

	деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>56</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия	4
практические занятия	32
самостоятельная работа	8
<b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.11 Организация обслуживания в ресторанах

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов
1	2		3
<b>Тема 1.</b> « Общая характеристика процесса обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	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 Услуги общественного питания и требования к ним. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено		-
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрено		-
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> -Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; - Изучение ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» - Изучение состояния потребительского рынка. - Изучение прогрессивных технологий обслуживания - ответы на контрольные вопросы; -изучение нормативных материалов - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Методы и формы обслуживания»		1
<b>Тема 2.</b> «Характеристика торговых помещений»	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	1	Характеристика торговых помещений, характеристика вспомогательных помещений. Назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено		-



	<b>Практические занятия:</b>		1
	1	Интерьер залов. Оборудование залов	
	2	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной	1
	<b>Контрольные работы:</b> не предусмотрено		-
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; - Изучение интерьера предприятия и оборудование залов - Анализ подбора освещения, вентиляции в зависимости от типа предприятия. - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Интерьер залов».		1
<b>Тема 3.</b> «Столовые посуда, приборы, белье»	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	1	Характеристика посуды: фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой Характеристика столовых приборов, виды, назначение. Столовое белье: виды, назначение Порядок получения и подготовка посуды, приборов.	
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено		-
	<b>Практические занятия:</b>		1
	1	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	
	2	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; - подготовка компьютерной презентации по теме «Характеристика посуды: фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой»		1
<b>Тема 4.</b> «Информационное обеспечение процесса	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	1	Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана.	

обслуживания»	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено		-
	<b>Практические занятия</b>		
	1	Виды меню. Оформление и составление меню.	1
	2	Оформление карты вин, карты коктейлей ресторана.	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; - работа с нормативной документацией. -изучение видов меню - изучение карты вин		1
Тема 5. «Этапы организации обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Подготовка торгового зала к обслуживанию. Расстановка, подготовка посуды, приборов, столового белья, мебели.	1
	2	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	1
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено		-
	<b>Практические занятия:</b>		-
	1	Тренинг по подготовке торговых помещений .Отработка техники подготовки столовой посуды и приборов, столового белья.	1
	2	Демонстрация техники сервировки: предварительная, исполнительная, специальная Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес -Ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин,	2
	3	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; - изучение подготовки персонала к обслуживанию		1

Тема 6. «Обслуживание потребителей в ресторанах»	Содержание учебного материала		1	
	1.	Основные элементы обслуживания. Встреча и размещение гостей. Правила этикета и нормы поведения за столом Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в		
	Лабораторные работы: не предусмотрено		-	
	Практические занятия		1	
	1	Тренинг по встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство Прием, оформление и выполнение заказа. Оформление карты напитков с использованием персонального компьютера		
	2	Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		1
	3	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет		1
	4	Тренинг по отработке приемов подачи алкогольных, безалкогольных напитков, шампанского.		1
	5	Виды расчетов с посетителями. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. Уборка столов	1	
Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач) -завершающий этап обслуживания.		1		
Тема 7. «Методы подачи блюд в ресторане»	Содержание учебного материала		-	
	Лабораторные работы: не предусмотрено			
	Практические занятия		1	
	1	Основные методы подачи блюд. Традиционные методы: подача блюд в обнос (французский метод), подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод).		
	2	Метод подачи в стол (русский способ). Европейский и комбинированный метод подачи блюд		1
	3	Тонкости подачи национальных блюд народов Кавказа, с учетом исторического и религиозного развития, географического и экономического положения		1
	4	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания		1
	Лабораторные работы:		-	
	1	Тренинг по отработке приемов транширования блюд в присутствии посетителей	1	

	2	Тренинг по отработке приемов фламбирования блюд в присутствии посетителей	1
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрено		-
Тема 8. «Последовательность и правила подачи блюд, напитков и кондитерских изделий»	Содержание учебного материала		-
	Лабораторные работы:		
	1.	Подача к столу закусок, блюд с соблюдением технологии. Осуществление подачи блюд и напитков гостям и напитков различными способами	1
	2.	Осуществление подачи хлеба, холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых блюд, сладких блюд, кондитерских изделий, горячих и холодных напитков.	1
	Практические занятия		1
	1	Правила подачи холодных и горячих закусок.	
	2	Правила подачи супов.	1
	3	Правила подачи вторых горячих блюд	1
	4	Правила подачи сладких блюд.	1
	5	Правила подачи кондитерских изделий.	1
	6	Правила подачи горячих и холодных напитков.	
		Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрено	
Тема 9. «Обслуживание приемов и банкетов»	Содержание учебного материала		1
	1	Виды приёмов и банкетов. Дипломатические приемы. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Прием заказа на проведение банкета.	
	2	Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета	1
	Лабораторные работы: не предусмотрено		-
	Практические занятия		1
	1	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.	
	2	Банкет-фуршет. Банкет-коктейль Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.	1
		Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; - подготовить сообщение «Роль менеджера в организации банкетной службы» -оформление заявки на посуду и приборы к банкету	

	-оформление заявки на посуду для подачи аперитива, расчет заявки на столовое бельё - решение ситуационных производственных (профессиональных задач) Расчет заявки на продукцию сервис-бара.	
<b>Тема 10.</b> «Специальные виды услуг, их классификация»	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	1.Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. <b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено	-
	<b>Практические занятия</b>	1
	1.Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний..	1
	2.Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> не предусмотрено	-
<b>Тема 11.</b> «Современные формы обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	1.Специальные формы обслуживания: экспресс-обслуживание (зал-экспресс, экспресс-столы) ,бизнес-ланч, кофе-брейк, linner, сервис-гоом,шведский стол, «а ля карт», « а парт», «табльдот» и банкет, фуршет . Воскресный бранч. Сырная тарелка и сырная тележка. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	-
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено	1
	<b>Практические занятия:</b>	1
	1.Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	1
	2.Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	1
	3 Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> не предусмотрено	-
<b>Тема 12.</b> «Услуги по организации	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	1.Виды туризма и классы обслуживания. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе. Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов.	-
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено	-

обслуживания иностранных туристов»	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрено	-
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Особенности питания туристов разных стран . Подготовить доклад. «Национальные кухни» (по заданию)	1
	<b>Промежуточная аттестация</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>56</b>

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины должен быть предусмотрен учебный кабинет, оснащенный следующей комплектацией:

Стол для преподавателя 1, Доска учебная 3-х элементная 1, Персональный компьютер 1, Многофункциональное устройство 1, настенный экран 1, источник бесперебойного питания 1, Разветвитель 1, Класс-комплект ученической мебели 15, Офисное кресло с подлокотниками 1, Угловая полка 1.

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

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

##### **Основные источники**

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания <https://search.rsl.ru/ru/record/01002419123>
2. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг общественного питания: <https://market.yandex.ru/s>
3. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 416 с. — (Профессиональное образование).
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания <http://en.bookfi.net>
5. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
7. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
8. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. — М.: Стандартиформ.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования,- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016-01 -- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим асТvna: <http://www.6pl.ru/gost/SanPiN 232 1324 03.htm>.
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

#### **Дополнительные источники:**

1. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 304 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-068-7
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум.
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с.

#### **Интернет-источники:**

1. <https://stavminobr.ru/> сайт Министерства образования Ставропольского края
2. <https://www.consultant.ru/> - Справочная правовая система консультант Плюс
3. <http://www.elibrary.ru> Научная электронная библиотека (НЭБ). Это



информационная система, предоставляющая пользователям интернета доступ к электронным фондам библиотек, участвующих в проекте, посредством единого веб-портала.

4. Электронная библиотека «ЗНАНИУМ».

5. Вестник индустрии питания // Весь общепит России [Электронный ресурс].

- Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)

6. Сайт официанта - <http://garconblog.ru>

7. КафеМания - <http://kafemania.ru>

8. Общие правила для официантов комплекса - <http://my-bar.com.ua>

### 3.3 Используемые активные образовательные технологии:

В соответствии с частью 1 статьи 13 Федерального закона от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация должна предусматривать при реализации среднего профессионального образования использование в образовательном процессе различных образовательных технологий.

Вид занятия*	Используемые активные образовательные технологии
Л, У	Уроки-соревнования, деловые игры <i>технология контекстного обучения</i> (разбор конкретных ситуаций, <i>анализ конкретных задач, имитационное моделирование</i> ); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации
ПР	Уроки-соревнования, деловые игры, технология контекстного обучения (разбор конкретных ситуаций, анализ конкретных задач, имитационное моделирование); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации, психологические и иные тренинги.
ЛР	Работа в парах, в тройках, частично-поисковая и исследовательская технологии, проектная технология, обсуждение видеофильмов
СР	Работа в парах, в тройках, разыгрывание ситуаций, проектная технология

Л – ЛЕКЦИИ, У - УРОКИ, ПР – ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ, ЛР-ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ,  
СР- САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> -выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций питания к обслуживанию; -встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций питания; -рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; -подачи блюд и напитков разными способами; -расчет с потребителями -обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; -выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом; -подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; -складывать салфетки различными способами; -соблюдать личную гигиену, подготавливать приборы, стекло; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; -подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом предприятия питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, буфет; подавать блюда, алкогольные и безалкогольные напитки; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять и оформлять меню; -обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; использовать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счёт и производить расчет с потребителями; -соблюдать правила ресторанного этикета; -производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта; Приготавливать смешанные, горячие	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ.

напитки, коктейли	
<p><b>Знания:</b></p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания; 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; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки; 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; 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>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду</p> <p>знать кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; очередность обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов</p>	<p>тестовый контроль;</p> <p>- защита компьютерной презентации.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и

обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.</p> <p>Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.</p> <p>Портфолио обучающегося.</p>
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.</p> <p>Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день</p>
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии	Наблюдение за учебно-познавательной и

личностное развитие.	(специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	практической деятельностью обучающихся
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время. Портфолио обучающегося.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и

		организовать свой рабочий день
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося
ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6	соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены, гигиены рабочего места официанта, правил охраны труда и техники безопасности; -соответствие порядка и содержания подготовительных работ к обслуживанию требованиям ГОСТ различных типов предприятий общественного питания; -соответствие выполненных работ по подготовке зала характеру обслуживания, типу и классу организации общественного питания ; -соблюдение технологической последовательности сервировки столов и соответствие подготовленных столов формам обслуживания; осуществление современных	Тестовый контроль, экспертная оценка результатов выполнения практических работ, защита компьютерной презентации; интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины; тестирование; устный опрос; самооценка и взаимооценка; оценка результатов

	<p>технологий обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания в соответствии с профессиональными стандартами обслуживания;</p> <p>-соблюдение требований санитарии, и правил личной гигиены;</p> <p>-соблюдение правил охраны труда и техники безопасности;</p> <p>-соблюдение правил культуры обслуживания и профессиональной этики поведения;</p> <p>-скорость и техничность выполнения всех видов работ по обслуживанию потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>-оперативность и техничность проведения первоочередных мероприятий по оказанию помощи в непредвиденных ситуациях ;</p> <p>-соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены при оказании помощи в непредвиденных ситуациях ;</p> <p>-соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, обеспечивающих предупреждение экстраординарных ситуаций.</p>	<p>выполнения лабораторных и практических заданий.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по ОП в виде: -письменных/ устных ответов,</p>
--	--	---

