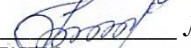


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ «Амвросиевский
многопрофильный техникум»


_____ Л.Г. Баглай

подпись

«30» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ «Амвросиевский
многопрофильный техникум»




_____ Сысенко

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ

43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины «**Организация обслуживания в ресторане**» разработана в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 09 июня 2020 г. № 88-НП.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Разработчики:

1. Петунина Т.Н. преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Рецензенты:

1. _____

Одобрена и рекомендована
с целью практического применения
методической комиссией для подготовки
работников торговли и общественного питания,
сферы услуг

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа переутверждена на 20_ / 20_ учебный год
Протокол № _____ заседания МК от « ____ » _____ 20 ____ г.

В программу внесены дополнения и
изменения (см. Приложение ____, стр. __)

Председатель МК _____

Рабочая программа переутверждена на 20_ / 20_ учебный год
Протокол № _____ заседания МК от « ____ » _____ 20 ____ г.

В программу внесены дополнения и
изменения (см. Приложение, стр. _)

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.11 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 09 июня 2020 г. № 88-НП.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной

программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 06. Охрана труда.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном обучении.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	<p>У₁ выполнения всех видов работ по подготовке залов инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У₂ встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>У₃ приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У₄ рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У₅ подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>У₆ расчета с потребителями;</p> <p>У₇ обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У₈ выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>У₉ подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У₁₀ складывать салфетки разными способами;</p> <p>У₁₁ соблюдать личную гигиену</p> <p>У₁₂ подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>У₁₃ осуществлять прием заказа на</p>	<p>З₁ виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>З₂ рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>З₃ подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>З₄ правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>З₅ приемы складывания салфеток</p> <p>З₆ правила личной подготовки официанта, барменов обслуживанию</p> <p>З₇ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>З₁ сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>З₈ обслуживание потребителей Организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>З₉ использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования;</p> <p>З₁₀ приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>З₁₁правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>З₁₂ правила и технику подачи</p>

	<p>блюда и напитки</p> <p>У₁₄ подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У₁₅ оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У₁₆ подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У₁₇ соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У₁₈ соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У₁₉ разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У₂₀ заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У₂₁ составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>У₂₂ обслуживать иностранных туристов</p> <p>У₂₃ эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>У₂₄ осуществлять подачу и напитков гостям различными способами;</p> <p>У₂₅ предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>У₂₆ соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У₂₇ производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p>	<p>алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>З₁₃ способы подачи блюд;</p> <p>З₁₄ очередность и технику подачи блюд и напитков;</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	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников применяемых в

	<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>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 профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 60 часов

в т.ч. лабораторные работы – 18 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторные работы (практические занятия)	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	
Итоговая аттестация в форме «Дифференцированный зачет»	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.15 «Организация обслуживания в ресторане»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ЛР4, ЛР 5, ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР 12
	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		
Тема 2 Торговые помещения организаций питания	Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, и характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ЛР4, ЛР 5,
	Содержание учебного материала	6	
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.	2	

	Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение.		ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР 12
	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	
	1.Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. 2.Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ЛР4, ЛР 5, ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР 12
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды		
	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.		
	Правила работы с подносом		
	Тематика практических занятий	2	
	1 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию 2. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		
Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ЛР4, ЛР 5, ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР 12
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню.		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.		
Тема 5 Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ЛР4, ЛР 5, ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР 12
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	1. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 2. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями 3. Прием и оформление заказа, передача заказа на		

	производство.		
	Тематика практических занятий		
	1. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. 2. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ЛР4, ЛР 5, ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР 12
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	Тематика практических занятий 1. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом 2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча 3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд 4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	6	
Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ЛР4, ЛР 5, ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР 12
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.	2 2	
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом.		
	Расчет с потребителями		
	Тематика практических занятий 1. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 3. Тренинг по отработке правил этикета и приемов	2	

	поведения за столом в предприятиях разного типа и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями 3. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		
Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ЛР4, ЛР 5, ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР 12
	Виды приемов и банкетов. Дневные и вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.	2 2	
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай.		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.		
	Тематика практических занятий 1. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	2	
Тема 9 Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ЛР4, ЛР 5, ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР 12
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний.	2 2	
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг.		
	Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Тематика практических занятий 1. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного транспорта»		
(Дифференцированный зачет)	2		
	ВСЕГО	60	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. – М.: Академия, 2018
2. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). – М.: Кнорус, 2019

Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

Электронные издания:

1. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 17.01.2020)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; – подготовку залов к	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75%	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной

<p>обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и 	<p>правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
--	--	--

<p>этикета при взаимодействии с гостями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; 		
---	--	--

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

<i>Наименование учебной дисциплины</i>	<i>Код личностных результатов реализации программы воспитания</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
ОП.15 «Организация обслуживания в ресторане»	ЛР4, ЛР 5, ЛР7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12	Экспертное наблюдение