



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 290
от 02 сентября 2021г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по

профессии СПО

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения	очная
Курс	3
Семестр	6

Учебная дисциплина ОП.11 «Организация обслуживания в ресторане» введена за счет вариативной части основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО, по программе подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер», с целью получения дополнительных компетенции, умений и знаний для расширения функциональных обязанностей, соответствующих потребностям работодателей


Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с основной профессиональной образовательной программой и является вариативной дисциплиной по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты – Мансийского автономного округа - Югры «Когалымский политехнический колледж».

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения Рабочая программа рассмотрена на методическом объединении по направлению социально-экономического профиля

Протокол № 5 от «25» 06 2021г.

Руководитель МО  Ф.З. Омарова
подпись


СОГЛАСОВАНО

Педагог - библиотекарь 
подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  Е.А. Левина
подпись

Разработчики:

Кудленок Екатерина Сергеевна, преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж» 

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Организация обслуживания в ресторане» разработана в соответствии с основной профессиональной образовательной программой и является вариативной дисциплиной по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.11 «Организация обслуживания в ресторане» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

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
<p>ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей</p> <p>ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p> <p>ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей</p> <p>ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	<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 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>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>З₇ ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>З₈ 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 торгово-технологического оборудования;</p> <p>З₁₀ приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>З₁₁ правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>З₁₂ правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>З₁₃ способы подачи блюд;</p> <p>З₁₄ очередность и технику подачи блюд и напитков;</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 торгово-технологическое 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>У₂₈ изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</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>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 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 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>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</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>

1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Игровые технологии, педагогика сотрудничества, технология мастерских, информационно-коммуникационная технология.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

Конкретизация результатов освоения дисциплины

Объекты (предметы) контроля (знания, умения) Разделы (укрупнённые темы) программы МДК	Знания													
	З ₁	З ₂	З ₃	З ₄	З ₅	З ₆	З ₇	З ₈	З ₉	З ₁₀	З ₁₂	З ₁₃	З ₁₄	
Услуги общественного питания и требования к ним	+								+					
Торговые помещения организаций питания		+							+					
Столовая посуда, приборы, столовое белье				+	+									
Информационное обеспечение процесса обслуживания														
Этапы организации обслуживания			+					+		+			+	
Организация процесса обслуживания в зале						+								
Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков											+	+		
Обслуживание приемов и банкетов								+				+		

Объекты (предметы) контроля (знания, умения) Разделы (укрупнённые темы) программы МДК	Умения																											
	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8	У 9	У 10	У 11	У 12	У 13	У 14	У 15	У 16	У 17	У 18	У 19	У 20	У 21	У 22	У 23	У 24	У 25	У 26	У 27	У 28
Услуги общественного питания и требования к ним	+		+								+								+			+						+
Торговые помещения организаций питания																												
Столовая посуда, приборы, столовое белье										+		+		+														
Информационное обеспечение процесса обслуживания																												+
Этапы организации обслуживания		+													+													
Организация процесса обслуживания в зале				+		+			+				+							+			+		+	+		
Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков					+											+	+	+						+				
Обслуживание приемов и банкетов							+	+													+							

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
лабораторные работы	20
практические занятия	*
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	8
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	
Итоговая аттестация в форме Дифференцированный зачет (5 курс)	

Курс	Всего часов	из них										Форма промежуточной аттестации
		Аудиторные занятия 96		Лекционные занятия 74		Практические занятия 12		Лабораторные работы 10		Внеаудиторная самостоятельная работа 20		
		I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	
III	64	-	56	-	36	-	-	-	20	-	8	Дифференцированный зачет на 6 семестре

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 «Организация обслуживания в ресторане»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения¹</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	<i>Содержание учебного материала</i>	4	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. ГОСТ 31984-2012	2	
	Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, и характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2	
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	<i>Тематика практических занятий</i>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Подготовка презентации</i> «Ассортимент посуды и подача холодных блюд и закусок» «Ассортимент посуды и подача горячих закусок» «Ассортимент посуды и подача супов и бульонов» «Ассортимент посуды и подача горячих рыбных блюд» «Ассортимент посуды и подача горячих мясных блюд» «Ассортимент посуды и подача десертов» «Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив напитков»	2	2

¹ Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Тема 2 Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	4	1
	Торговые помещения организаций питания, 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.		
	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	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Виды интерьеров предприятий питания», «Форменная одежда в ресторанах, кафе, барах», «Композиции из цветов для оформления залов, столов» «Дизайн тематического стола»	2		
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	4	1
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2	
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2	
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов.		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла.		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.		
	Правила работы с подносом		
Тематика лабораторных работ 1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	2	

	2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. 3. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов «История происхождения и создания посуды из фарфора и фаянса», «История происхождения и создания посуды из фарфора и фаянса», «История происхождения и создания посуды из стекла и хрусталя», «История появления салфетки»	2	2
Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2	1
	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.	2	
	Тематика практических занятий		2
Тема 5 Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	4	1
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	
	Тематика лабораторных работ	4	2
	4. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. 5. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2 2	
Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	4	1
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	2	

	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	2	
	Тематика лабораторных работ	6	2
	6. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	7. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, ужина, по меню заказных блюд	2	
	8. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	2	
Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	4	1
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.	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.		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями	2	
Тематика лабораторных работ	2	2	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями		
Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	4	1
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.	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.	2	
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.		
	Тематика лабораторных работ	2	2
	10. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	
Тема 9 Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	1
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2	
	1. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, 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	2	
	Тематика практических занятий		
	Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного транспорта» «Обслуживание пассажиров в пути следования водного транспорта» «Обслуживание пассажиров в пути следования воздушного транспорта»	2	2
Всего	56		

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. Условия реализации программы с лицами ОВЗ

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КПК обеспечивается:

- 1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);
 - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
 - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию академии;
- 2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));
 - обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. : цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1084916> (дата обращения: 27.01.2020). – Режим доступа: по подписке.
2. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/624329> (дата обращения: 27.01.2020). – Режим доступа: по подписке.

3.4 Спецификация учебно-методического комплекса

№	Наименование	Количество	Тип носителя
1.	Технологические карты	30	бумага
2.	Тесты	25	Диск, бумага
3.	Комплект для промежуточной аттестации	15	бумага
4.	Видео учебно-информационные материалы лабораторные практикумы	15	диск
5.	Учебная программа	1	бумага, электронный вар.
6.	Список литературы (основной, дополнительной, факультативной)	1	бумага
7.	Тесты (входные, промежуточные, идентификационные, итоговые)	25	бумага
8.	Рабочая тетрадь с примерами выполнения практических и самостоятельных заданий	2	бумага
9.	Рекомендации по организации самостоятельной работы	1	бумага, электронный вариант

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – 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; 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<ul style="list-style-type: none"> – 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 этикета при взаимодействии с гостями; – 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; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – 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><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - 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; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – 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; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 	<p><i>инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и</i> <i>т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в</i> <i>полном объеме</i></p>	
---	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	