

*Приложение 2.1
к ООП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧАЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧАЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – 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 общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	– 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;

– 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 торговое-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	– 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 этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	89
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	6
лабораторные работы	28
Самостоятельная работа	17
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 7 семестре	7

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Требования к услугам общественного питания		6	
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Раздел 2. Характеристика и назначение к торговым помещениям организаций питания		8	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	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		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации по интерьеру помещений организации питания	2	
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 9, 10,
	Практическое занятие № 2. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Раздел 3. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды		20	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10,
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации по виду и ассортименту столовой посуды	2	
	Характеристика столовых приборов.Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение профессиональных задач по расчету количества посуды, приборов, столового белья	2	
	Тематика лабораторных работ		ОК 1-7, 9, 10,
	Лабораторная работа № 1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа № 2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение профессиональных задач	2	

	Лабораторная работа № 3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	Лабораторная работа № 4. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение профессиональных задач	2	
Раздел 4. Информационное обеспечение процессаобслуживания		6	
Тема 4. Информационное обеспечение процессаобслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	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		
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практическое занятие № 3. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка	2	
Раздел 5. Организация обслуживания		11	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	2	
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	2	
	Тематика лабораторных работ		

	Лабораторная работа №5. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа №6. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	1	
7 семестр			
Раздел 6. Организация процесса обслуживания в зале		8	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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 салфетокКомпозиции из цветов.Музыкальное обслуживание		
	Тематика лабораторных работ		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа №7. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	Лабораторная работа №8. Тренинг по отработке приемов сервировки: стол для завтрака, бизнес–ланча, стол для ужина,по меню заказных блюд	2	
	Лабораторная работа №9. Тренинг по отработке приемов сервировки: стол для ужина,по меню заказных блюд, дополнительная сервировка, стол для подачи вин, шампанского, дополнительная сервировка стола	2	
Раздел 7. Методы подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		8	
Тема 7.	Содержание учебного материала	2	

Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. 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		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа №10-11. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа №12. Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом на предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания, отработка приемов расчета с гостями, отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	
Раздел 8. Обслуживание приемов и банкетов		6	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом: с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания, прием-фуршет, прием-коктейль, банкет-чай, банкет за столом с частичным обслуживанием официантами, банкет «Свадьба», банкет «День рождения», банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2	
	Тематика лабораторных работ		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа №14. Тренинг по отработке приемов обслуживания: - на банкетах - на приемах	2	
Раздел 9. Специальные формы обслуживания		4	

Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	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: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3
	Практическое занятие № 3. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		
консультации		4	
экзамен		6	
Всего:		87	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в Кабинете «Организации обслуживания», оснащенном 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 реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания:

1. Баранов Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с.
2. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.2.3 Дополнительные источники:

- 4 Федеральный закон от 2012г.№184-ФЗ «О техническом регулировании».
- 5 Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
- 6 Федеральный закон от30.03.99 ФЗ-52«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 7 Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества безопасности пищевых продуктов»
- 8 ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.

- 9 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 10 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
- 11 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 12 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 доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
- 13 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
- 14 Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
- 15 Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
- 16 Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
- 17 Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с
- 18 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
- 19 Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
- 20 Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
- 21 Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
- 22 Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
- 23 Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

- устанавливает общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению, в том числе классификацию продукции, общие требования безопасности продукции общественного питания и процедуры обеспечения безопасности, правила приемки, методы контроля, требования к реализации продукции, упаковке, маркировке, подтверждению соответствия продукции общественного питания. Положения настоящего стандарта распространяются на продукцию, изготавливаемую и реализуемую предприятиями общественного питания (предприятиями питания) различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

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

- устанавливает общие требования и классификацию предприятий (объектов) общественного питания различных типов.

Настоящий стандарт распространяется на предприятия (объекты) общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

- устанавливает общие минимальные требования к персоналу предприятий общественного питания различных типов всех организационно-правовых форм и форм собственности.

Положения настоящего стандарта могут быть использованы при подборе и расстановке кадров, проведении аттестации, присвоении квалификации, разработке должностных инструкций и стандартов работы персонала сферы услуг общественного питания.

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

- устанавливает общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях (объектах) общественного питания.

Стандарт предназначен для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в сфере услуг общественного питания.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

- устанавливает перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

- распространяется на продукцию общественного питания массового изготовления и устанавливает метод органолептической оценки ее качества.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

- распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области. Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготавливаемой продукции. Если какие-либо термины и определения настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготавливаемой на них продукции, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике.

ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

- содержит общие рекомендации при применении ГОСТ Р ИСО 22000. Настоящий стандарт предназначен для организаций (предприятий) в сфере индустрии питания, разрабатывающих и внедряющих систему менеджмента безопасности продукции общественного питания на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000, а также для персонала, отвечающего за безопасность продукции общественного питания (введен в действие с 01.09.2015 г.).

ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

- устанавливает номенклатуру показателей качества продукции общественного питания и порядок выбора показателей качества продукции.

Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности, организационно-управленческой структуры и индивидуальными предпринимателями.

ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу

- устанавливает общие требования к организации кейтеринга.

Стандарт предназначен для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:	Полнота ответов,	
– виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;	точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность	Текущий контроль при проведении: – письменного и устного опроса; – тестирования; – заданий для практических занятий № 1; – оценки результатов самостоятельной работы
– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: – письменного и устного опроса; – тестирования; – заданий для практических занятий № 2 и лабораторных работ № 1-14; – оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: – письменных и устных ответов
– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;		Текущий контроль при проведении: – письменного и устного опроса; – тестирования; – заданий для практических занятий № 2,3 и лабораторных работ № 3; – оценки результатов самостоятельной работы
– приемы складывания салфеток		Текущий контроль при проведении: – письменного и устного опроса; – тестирования; – заданий для лабораторных работ № 8; – оценки результатов самостоятельной работы
– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию		Текущий контроль при проведении: – письменного и устного опроса; – тестирования; – заданий для практических занятий № 1 и лабораторных работ № 1-4; – оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:

		-письменных и устных ответов
— ассортимент, назначение,		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1 и лабораторных работ № 1-4; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— характеристику столовой посуды, приборов, стекла		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1 и лабораторных работ № 1-4; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— сервировку столов,		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 9-14; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— современные направления сервировки		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 14; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности,		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 2-14; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация

различных видов, типов и классов;		в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 1-14; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– приветствие и размещение гостей за столом;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 6-7; 9-14; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1,2 и лабораторных работ № 6; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 5; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– способы подачи блюд;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 9-14; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов

— очередность и технику подачи блюд и напитков;		Текущий контроль при проведении: - письменного и устного опроса; - тестирования; - заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 9-14; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных и устных ответов
— кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли		Текущий контроль при проведении: - письменного и устного опроса; - тестирования; - заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 1-14; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных и устных ответов
— правила сочетаемости напитков и блюд;		Текущий контроль при проведении: - письменного и устного опроса; - тестирования; - заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 11-13; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных и устных ответов
— требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;		Текущий контроль при проведении: - письменного и устного опроса; - тестирования; - заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 1-14; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных и устных ответов
— способы замены использованной посуды и приборов;		Текущий контроль при проведении: - письменного и устного опроса; - тестирования;

		- заданий для практических занятий № 2 и лабораторных работ № 3; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных и устных ответов
— правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;		Текущий контроль при проведении: - письменного и устного опроса; - тестирования; - заданий для практических занятий № 3 и лабораторных работ № 7; 9-14; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных и устных ответов
— информационное обеспечение услуг общественного питания;		Текущий контроль при проведении: - письменного и устного опроса; - тестирования; - заданий лабораторных работ № 5; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных и устных ответов
— правила составления и оформления меню,		Текущий контроль при проведении: - письменного и устного опроса; - тестирования; - заданий для лабораторных работ № 5,6; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных и устных ответов
— обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		Текущий контроль при проведении: - письменного и устного опроса; - тестирования; - заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 6-14; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов,

		учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных и устных ответов
Умения:	Правильность, полнота выполнения	
– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	задания, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность,	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1,2; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на зачете 1,2
– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
– подачи блюд и напитков разными способами;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1,3; на лабораторных работах № 4-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация:

		- оценка выполнения практических занятий 1, 3; лабораторных работ № 4-14
- расчета с потребителями;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах № 13; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 13
- обслужива ния потребителей при использовании специальных форм организации питания;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-2; на лабораторных работах № 1-4;7; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-2; лабораторных работ № 1-4;7
- подготавли вать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-2; на лабораторных работах № 1-4; 6-7; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-2; лабораторных работ № 1-4; 6-7
- складывать салфетки разными способами;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 2; на лабораторных работах № 8; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 2; лабораторных работ № 8
- соблюдать личную гигиену		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация:

		- оценка выполнения практических занятий 1- 3; лабораторных работ № 1-14
— готовить посуду, приборы, стекло		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 2; на лабораторных работах № 1-3; - Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 2; лабораторных работ № 1-3
— осуществлять прием заказа на блюда и напитки		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
— подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1,2; на лабораторных работах № 1-3; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1,2; лабораторных работ № 1- 3
— оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
— подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1,3; на лабораторных работах № 4-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1, 3; лабораторных работ № 4-14
— соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 3; на лабораторных работах № 11-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 3; лабораторных работ № 11-14

— соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 3; на лабораторных работах № 11-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 3; лабораторных работ № 11-14
— разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 5; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 5
— заменять использованную посуду и приборы;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 3; на лабораторных работах № 11-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 3; лабораторных работ № 11-14
— составлять и оформлять меню,		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, на лабораторных работах № 5; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 5
— обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 11-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 11-14
— обслуживать иностранных туристов		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 3; на лабораторных работах № 6-7; 11-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 3; лабораторных работ № 6-7; 11-14
— эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, на лабораторных работах № 8-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 8-14

— осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
— предоставлять счет и производить расчет с потребителями;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, на лабораторных работах № 13; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 13
— соблюдать правила ресторанного этикета;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 3; на лабораторных работах № 7; 9-14; - Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 3; лабораторных работ № 7; 9-14
— производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, на лабораторных работах № 13; - Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 13
— изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах № 6; 9-10; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 6; 9-10.