

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»  
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
С.А. Махновский  
03 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**  
**«Общепрофессиональный цикл»**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения

очная

Магнитогорск, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565, Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 44828), и примерной программы учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания (Приложение № 10 к ПООП СПО).

**ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
«Сферы обслуживания»

Председатель

*И.В. Авдюшина* /И.В. Авдюшина

Протокол № 6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от 01.03.2018 г.

**Разработчики:**

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» *Ирина Владимировна Авдюшина* /Ирина Владимировна Авдюшина

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» *Марина Александровна Ильина* /Марина Александровна Ильина

Рецензент:

*И.А. Литвинчук*

ИП Литвинчук Ланч-кафе

(должность, ученая степень, ученое звание)



И.А. Литвинчук /И.О. Фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	27
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	32

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ "ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ"**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.04 «Организация обслуживания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

## **1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина ОПЦ.04 «Организация обслуживания» относится к обще профессиональному учебному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания; ОПЦ.08 Охрана труда.

Дисциплина «ОПЦ.04 Организация обслуживания» является предшествующей для изучения следующих профессиональных модулей:

- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими общими и профессиональными компетенциями:

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p><b>ПК 1.1-1.4</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.7</b>  <b>ПК 4.1-4.6</b>  <b>ПК 5.1-5.6</b>  <b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ПК 7.1-7.2</b>  <b>ОК 01</b>  <b>ОК 02</b>  <b>ОК 03</b>  <b>ОК 04</b>  <b>ОК 05</b>  <b>ОК 06</b>  <b>ОК 07</b>  <b>ОК 09</b>  <b>ОК 10</b>  <b>ОК 11</b></p>	<p>У 01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  У01.3 определять этапы решения задачи;  У1.подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;  У02.1 определять задачи для поиска информации;  У03.2 применять современную научную профессиональную терминологию;  У03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  У06.2 описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства;</p>	<p>31.виды, типы и классы организаций общественного питания;  301.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  301.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время;  303.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации;  303.4 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;  306.3 значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства;</p>
	<p>У2.обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  У03.5 понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий;</p>	<p>32.рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;  301.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  301.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах;  303.2 современная научная и профессиональная терминология;</p>

	<p>У3.выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У4.выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>У01.6 определить необходимые ресурсы;</p>	<p>33.подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>301.7 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p>
	<p>У5.подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p>	<p>34.правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p>
	<p>У6.складывать салфетки разными способами;</p>	<p>35.приемы складывания салфеток</p> <p>301.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время;</p>
	<p>У7.соблюдать личную гигиену</p>	<p>36.правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>301.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>301.7 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p>
	<p>У8.подготавливать посуду, приборы, стекло</p>	<p>37.ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p>
	<p>У02.4 структурировать получаемую информацию;</p> <p>У02.5 выделять наиболее значимое в перечне информации;</p>	<p>38.сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p>
	<p>У02.6 оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>У04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>У04.3 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя;</p> <p>У04.4 реагировать на запросы клиентов/руководства лично и опосредованно;</p> <p>У04.5 использовать коммуникационные</p>	<p>39.обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>3 05.2 правила оформления документов и построения устных сообщений</p> <p>302.1 номенклатура информационных источников применяемых в</p>



навыки при работе в команде для успешной работы над групповым решением проблем;	профессиональной деятельности; 303.6 роли и требования смежных профессий; 304.1 психологические основы деятельности коллектива; 304.2 психологические особенности личности; 304.3 значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/работодателя/клиентов;
У9.эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	310.использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
У10.встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; У11.осуществлять прием заказа на блюда и напитки У12.рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; У05.1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности;	311.приветствие и размещение гостей за столом; З 10.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности З 10.1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы 305.1 цели, функции, виды и уровни общения; 305.2 взаимосвязь общения и деятельности;
У13.приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; У14.оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У05.3 излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	312.правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; 305.4 механизмы взаимопонимания в общении; 305.8 правила оформления документов;
У15.подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	313.правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
У16.подачи блюд и напитков разными способами; У17.осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	314.способы подачи блюд;
У18.соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	315.очередность и технику подачи блюд и напитков;
У19.изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	316.кулинарную характеристику блюд,

		смешанные и горячие напитки, коктейли
		317.правила сочетаемости напитков и блюд;
У20.соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У 07.1соблюдать нормы экологической безопасности;		318.требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; 3 07.1правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
У21.заменять использованную посуду и приборы;		319.способы замены использованной посуды и приборов;
У22.расчета с потребителями; У23.предоставлять счет и производить расчет с потребителями; У24.соблюдать правила ресторанного этикета; У25. производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;		320.правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; 3 04.1психология коллектива; 3 01.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 306.7 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
У 02.5выделять наиболее значимое в перечне информации;		321.информационное обеспечение услуг общественного питания; 3 01.2основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 3 02.1 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
У26.разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; У 01.4составлять план действия; определять необходимые ресурсы; У 05.1грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке У27.составлять и оформлять меню, У 01.3 определять этапы решения задачи;		322.правила составления и оформления меню, 3 09.1современные средства и устройства информатизации; 3 09.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 307.3 основные ресурсы, задействованные в профессиональной

	<p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  У 09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  У 09.2 использовать современное программное обеспечение  У07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;  У09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  У09.2 использовать современное программное обеспечение;  У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p>	<p>деятельности;  309.1 современные средства и устройства информатизации;  309.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;  310.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>
	<p>У28.обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы  У 04.1 организовывать работу коллектива и команды;  У 04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  У29.обслуживать иностранных туристов  У11.3 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p>	<p>323.обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов  3 06.2 значимость профессиональной деятельности по специальности  311.11 оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия в предпринимательской деятельности;</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	84
в том числе:	
лекции, уроки	36
практические занятия	36
лабораторные занятия	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
консультации	не предусмотрено
самостоятельная работа	12
<b>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОПЦ.04 Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций/осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1.1 Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания 1.2 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.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа №1 Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление доклада: «Прогрессивные технологии обслуживания»	<b>2</b>	
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	2.1 Торговые помещения, виды, характеристика, назначение 2.2 Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг 2.3 Сервизная, назначение, оснащение 2.4 Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение 2.5 Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	

	Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Подготовка доклада в форме презентации: «Интерьер помещений организации питания»	<b>2</b>	
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической 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 расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала Изучение ассортимента посуды из стекла, хрусталя, аркорока, люминарка. Изучение ассортимента металлической посуды и приборов.. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	<b>7</b>	
<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;	<b>1</b>		

<b>Тема 4. Информационное обеспечение процессаобслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Изучение видов меню, правил составления (с использованием сайтов предприятий питания)		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	<b>1</b>		
	Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовкосообщений: «Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий»		
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, 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 выборуи подаче аперитива		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	<b>1</b>	
	Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовкосообщений: «Этикет в процессе взаимодействия с гостями- презентация»		
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК

<b>Организация процесса обслуживания в зале</b>	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака. Тренинг по отработке приемов сервировки стола бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовкосообщений: «Приемы сервировки стола - презентация»	<b>1</b>	
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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 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 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовкосообщений: «Правила этикета и приемы поведения за столом - презентация»	<b>1</b>	
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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		
	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». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	<b>Контрольная работа</b>		
<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах			
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовкосообщений:	<b>1</b>		

	«Формы обслуживания банкетов-презентация»		
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания. 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		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; подготовка к дифференцированному зачету по тестовому заданию	<b>2</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>Дз</b>	
<b>Всего:</b>		<b>84</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения <sup>1</sup>	Оснащение специального помещения
кабинет Организации обслуживания	– Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства
Учебная кухня ресторана	стулья барные, банкетные скатерти круглые; банкетные скатерти прямоугольные со складками; скатерти льняные; чехлы на стулья; Фарфоровая, фаянсовая посуда и металлическая посуда: для подачи холодных закусок; для подачи первых блюд; для подачи вторых блюд; для подачи десерта (сладких блюд); для подачи горячих напитков для подачи фруктов и кондитерских изделий; стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; стекло в ассортименте; Блендер-кувшин SUPRA BLS 755
помещение для самостоятельной работы: компьютерный класс; читальный зал библиотеки	Персональные компьютеры с пакетом MSOffice, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

#### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы:

##### Основные источники:

1. **Мрыхина, Е. Б.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5. - Текст: электронный. - URL: - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=345505>

2. **Васюкова А.Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. - Москва : Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Текст : электронный. - URL: - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=283501>

##### Дополнительные источники:

1. **Мрыхина, Е. Б.** Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>

2. **Серова, И.В.** Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие/Ирина Валентиновна Серова; ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова». – Электрон. текстовые дан. (8, 14 Мб). – Магнитогорск : ФГБОУ ВПО «МГТУ», 2015. – 1 электрон. опт. Диск (CD - R). Режим доступа:<http://192.168.20.34/marcweb2/MObjects.asp>

#### Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489<https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>
2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[https://www.pitportal.ru/samples\\_docs/](https://www.pitportal.ru/samples_docs/)

#### Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование ПО	№ Договора <sup>2</sup>	Срок действия лицензии <sup>3</sup>
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-757-17 от 27.06.2017	27.07.2018
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-593-16 от 20.05.2016	20.05.2017
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1421-15 от 13.07.2015	13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2007	бессрочно
KasperskyEndpointSecurity для бизнеса-Стандартный	Д-1347-17 от 20.12.2017	21.03.2018
KasperskyEndpointSecurity для бизнеса-Стандартный	Д-1481-16 от 25.11.2016	25.12.2017
KasperskyEndpointSecurity для бизнеса-Стандартный	Д-2026-15 от 11.12.2015	11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
<u>Система расчётов для общественного питания</u>	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно
<u>ШефЭксперт</u>	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно

### 3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта самостоятельной деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы <sup>4</sup>	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	<p><b>Тема 1</b>  <b>Услуги общественного питания и требования к ним</b></p>	<p>Текст задания  Составить доклад: «Прогрессивные технологии обслуживания»  Цель: Углубление знаний по теме занятий.  Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее.  Критерии оценки: Критерии оценки:  «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.  «Хорошо» – оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.  «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.  «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
2	<p><b>Тема 2.</b>  <b>Торговые помещения организаций питания</b></p>	<p>Текст задания  Подготовить доклад в форме презентации: «Интерьер помещений организации питания»  Цель: Углубление знаний по теме занятий.  Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее.  Критерии оценки: Критерии оценки:  «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.  «Хорошо» – оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в</p>

		<p>систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.</p> <p>«Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
3	<p><b>Тема 4. Информационно е обеспечение процессаобслужи вания</b></p>	<p>Текст задания Подготовитьсообщения: «Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий»помещений организации питания» Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. Критерии оценки: Критерии оценки: «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. «Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала. «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки. «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
4	<p><b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b></p>	<p>Текст задания Подготовитьсообщения: «Этикет в процессе взаимодействия с гостями- презентация» Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. Критерии оценки: Критерии оценки: «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых</p>

		<p>основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.</p> <p>«Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.</p> <p>«Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
5	<p><b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b></p>	<p>Текст задания Подготовитьсообщения: «Приемы сервировки стола - презентация» Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. Критерии оценки: Критерии оценки: «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. «Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала. «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки. «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
6	<p><b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции,</b></p>	<p>Текст задания Подготовитьсообщения: «Правила этикета и приемы поведения за столом - презентация» Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки</p>

	<p><b>напитков</b></p>	<p>докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее.</p> <p>Критерии оценки: Критерии оценки:  «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.  «Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.  «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.  «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
7	<p><b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b></p>	<p>Текст задания  Подготовить сообщения: «Формы обслуживания банкетов-презентация»  Цель: Углубление знаний по теме занятий.  Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее.</p> <p>Критерии оценки: Критерии оценки:  «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.  «Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.  «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.  «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>



8	<p>Подготовка к дифференцированному зачету по тестовому заданию</p>	<p><u>Цель задания:</u> подготовка к дифференцированному зачету по тестовому заданию</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: ответе на тест. Можно пользоваться учебной литературой.</p> <p>1.Последовательность (линейка) тарелок в зависимости от диаметра (от большего к меньшему):  закусочная  мелкая столовая  пирожковая  икорная  сервировочная</p> <p>2.В глубокой столовой тарелке подают суп:  а) сладкий  б) прозрачный  с) заправочный  d) пюре  е) молочный</p> <p>3.Основное назначение закусочной тарелки :  холодные закуски  хлеб  фрукты  кондитерские изделия  основные горячие блюда</p> <p>4.Основное назначение мелкой столовой тарелки :  холодные закуски  хлеб  фрукты  кондитерские изделия  основные горячие блюда</p> <p>5.Основное назначение пирожковой тарелки :  холодные закуски  хлеб  фрукты  кондитерские изделия  основные горячие блюда</p> <p>6.Мелкая десертная тарелка используется для подачи:  суп сладкий  суп-пюре  солянка  пудинг  расстегаи</p> <p>7.Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается папильотка:  кроншель  кокотница  кокильница  пашотница</p> <p>8.Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается салфетка (треугольничком):  кроншель</p>
---	---	--

		<p>         кокотница          кокильница          пашотница          9.Кокильница используется для приготовления, подачи и еды из нее горячих закусок из:          а) птица          б) рыба          с) мясо          d) грибы          10.... - материал, который не применяется для изготовления кокотниц.          11.Закусочный прибор используется для еды:          сладких изделий          горячих мясных блюд          пирожков          салатов          фруктов          12.Десертный прибор используется для еды:          сладких изделий          горячих мясных блюд          пирожков          салатов          фруктов          13.Столовый прибор используется для еды:          сладких изделий          горячих мясных блюд          пирожков          салатов          фруктов          14.Вид столовых приборов, который не относят к основным (для еды):          а) закуочный          б) рыбный          с) десертный          d) сырный          15.Последовательность размещения приборов на столе, начиная от края сервировочной тарелки (не более 3-х):          1) закуочный          2) столовый          3) фруктовый          4) рыбный          5) десертный          16.... приборы, которые подаются гостю при отсутствии десертных.          17.Единственный острый нож – это:          десертный          столовый          рыбный          закуочный          фруктовый       </p>
--	--	---

		<p>18.Самый «тупой» нож – это:  десертный  столовый  рыбный  закусочный  фруктовый</p> <p>19.Приборы, используемые в сервировке фуршетного стола:  а) столовые  б) закусочные  с) чайные  д) рыбные</p> <p>20.Рейнвейная рюмка сервируется для :  шампанского  водки  белого натурального вина  красного натурального вина  крепкого вина</p> <p>21.Лафитная рюмка сервируется для :  шампанского  водки  вина белого натурального  вина красного натурального  вина крепкого</p> <p>22.Фужер сервируется для :  минеральной воды  вина красного натурального  вина белого натурального  игристого  водки</p> <p>23.... рюмка – вид стеклянной посуды, которой сервируется стол при подаче определенных супов.</p> <p>24. Наперон - это:  индивидуальная сервировочная салфетка  индивидуальная полотняная салфетка  материал под скатерть  верхняя скатерть  накидка на стул</p> <p>25.Мольтон - это:  индивидуальная сервировочная салфетка  индивидуальная полотняная салфетка  материал под скатерть  верхняя скатерть  накидка на стул</p> <p>26.Сэт - это:  индивидуальная сервировочная салфетка  индивидуальная полотняная салфетка  материал под скатерть  верхняя скатерть  накидка на стул</p> <p>27.Скатерть для накрытия стола должна быть:</p>
--	--	--

		а) с проглаженной осью б) с несколькими складками в) без заглаженных осей д) с перпендикулярно заглаженными осями Критерии оценки:		
		Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
			балл (отмет ка)	вербальный аналог
		90 ÷ 100	5	отлично
		80 ÷ 89	4	хорошо
		70 ÷ 79	3	удовлетворите льно
менее 70	2	не удовлетворите льно		

6 Рекомендуемая литература:

**1. Серова И.В.** Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие/Ирина Валентиновна Серова; ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова». – Электрон. текстовые дан. (8, 14 Мб). – Магнитогорск : ФГБОУ ВПО «МГТУ», 2015. – 1 электрон. опт. Диск (CD - R). Режим доступа: <http://192.168.20.34/marcweb2/MObjects.asp>

**2. Васюкова А.Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. - Москва : Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Текст : электронный. - URL: - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=283501>

**3. Мрыхина, Е. Б.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5. - Текст:электронный.-URL: -Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=345505>

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

##### 4.1 Текущий контроль:

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины <sup>5</sup>	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства
1	<p>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</p> <p>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</p> <p>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</p> <p>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</p> <p>Тема 5. Этапы организации обслуживания</p> <p>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</p> <p>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</p> <p>Тема 9. Специальные формы</p>	<p>У 01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>У 03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>У1.подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У2.обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У3.выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У4.выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>У5.подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У6.складывать салфетки разными способами;</p> <p>У7.соблюдать личную гигиену</p> <p>У8.подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>У9.эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>У10.встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>У11.осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У12.рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У13.приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У14.оформлять и передавать заказ на</p>	-формализованное наблюдение и оценка результатов практических занятий

	обслуживания	<p>производство, в бар, в буфет;</p> <p>У15.подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У16.подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>У17.осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>У18.соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У19.изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p> <p>У20.соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 07.1соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У21.заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У22.расчета с потребителями;</p> <p>У23.предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>У24.соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У25. производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>У 02.5выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>У28.обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>У 04.1организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>У 04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>У29.обслуживать иностранных туристов</p>	
2	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	<p>У26.разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У 01.4составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>У 05.1грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>У27.составлять и оформлять меню,</p> <p>У 01.3 определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>У 09.1применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>У 09.2 использовать современное программное обеспечение</p>	<p>-формализованное наблюдение и оценка результатов практических занятий</p> <p>-аудиторная контрольная работа в письменной форме</p>
3	Тема 1 Услуги общественного	<p>31.виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>3 03.1содержание актуальной нормативно-</p>	<p>–устный опрос (фронтальный,</p>

	питания и требования к ним Тема 2. Торговые помещения организаций	правовой документации	индивидуальный), – оценка результатов самостоятельной работы
	питания Тема 3 Столовая посуда, приборы,	32.рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; 311.1основы предпринимательской деятельности	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный)
	столовое белье Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания Тема 5.	33.подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), – оценка результатов самостоятельной работы
	Этапы организации обслуживания Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале Тема 7.	34.правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), – оценка результатов самостоятельной работы
	Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	35.приемы складывания салфеток	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), – оценка результатов самостоятельной работы
	Тема 9. Специальные формы обслуживания	36.правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	-- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), – оценка результатов самостоятельной работы
		37.ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла	-устный опрос (индивидуальный), - контрольная работа
		38.сервировку столов, современные направления сервировки	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), – оценка

		результатов самостоятельной работы
	39.обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; 3 05.2 правила оформления документов и построения устных сообщений	-устный опрос (фронтальный),
	310.использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальны́й), –оценка результатов самостоятельной работы
	311.приветствие и размещение гостей за столом; 3 10.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 3 10.1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	–устный опрос (фронтальный, индивидуальны́й), –оценка результатов самостоятельной работы
	312.правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальны́й), –оценка результатов самостоятельной работы
	313.правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	-- устный опрос (фронтальный, индивидуальны́й), –оценка результатов самостоятельной работы
	314.способы подачи блюд;	-- устный опрос (фронтальный, индивидуальны́й), –оценка результатов самостоятельной работы
	315.очередность и технику подачи блюд и	–устный



	напитков;	опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	316.кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	317.правила сочетаемости напитков и блюд;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	318.требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; 3 07.1правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	319.способы замены использованной посуды и приборов;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	320.правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; 3 04.1психология коллектива; 3 01.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	321.информационное обеспечение услуг общественного питания; 3 01.2основные источники информации и	-оценка навыков самостоятельного анализа

	ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 3 02.1 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	нормативных источников РФ
	322.правила составления и оформления меню, 3 09.1 современные средства и устройства информатизации; 3 09.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-устный опрос (фронтальный, индивидуальный), -оценка результатов самостоятельной работы
	323.обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 3 06.2 значимость профессиональной деятельности по специальности	-устный опрос (фронтальный, индивидуальный), -контрольная работа
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

#### 4.2 Промежуточная аттестация<sup>6</sup>

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Организация обслуживания» - дифференцированный зачет.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ОК 1 (У <sub>01.1</sub> , У <sub>01.4</sub> , У <sub>01.3</sub> ) ОК 2 (У <sub>02.5</sub> , ) ОК 3 (У <sub>1</sub> , У <sub>03.1</sub> ) ОК 4 (У <sub>04.1</sub> , У <sub>04.2</sub> ) ОК 5 (У <sub>05.4</sub> , ) ОК 6 (У <sub>06.1</sub> , ) ОК 7 (У <sub>07.1</sub> ) ОК 9 (У <sub>09.2</sub> ) ОК 1 (З <sub>1</sub> , З <sub>01.4</sub> , У <sub>01.3</sub> ) ОК 2 (З <sub>2</sub> , ) ОК 3 (У <sub>3</sub> , З <sub>03.1</sub> ) ОК 4 (У <sub>4</sub> , ) ОК 5 (У <sub>05.1</sub> ) ОК 7 (У <sub>7</sub> , У <sub>26</sub> , У <sub>27</sub> ) ОК 9 (У <sub>09.1</sub> , У <sub>09.2</sub> ) ОК 10 (У <sub>10</sub> )	Вопросы контрольной работы 1 Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов <i>Практико – ориентированное задание</i> Подберите посуду и приборы <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассорти мясное</li> <li>2. Канапе</li> <li>3. Суп – лапша домашняя</li> <li>4. Айришту</li> <li>5. Лапшевник с творогом</li> <li>6. Расстегаи</li> </ol>

<p>OK 11 (311.1)</p>	<p style="text-align: center;">7. Чай черный с сахаром</p> <p>Вопросы контрольной работы 2</p> <p>Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы <i>Практико – ориентированное задание контрольной работы</i> Составить заказ – счет на банкет; изменение заказа.</p> <p><b>Тест дифференцированного зачета</b></p> <p><b>1.Соотнесите способы подачи блюд и напитков с их характеристикой:</b></p> <p>1).Французский способ а) перекладывание закусок и блюд в тарелки потребителей на подсобном столе 2). Английский способ б) расстановка заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе 3) Русский способ в) перекладывание заказного блюда на тарелку потребителя с помощью специальных приборов</p> <p><b>2. Установите верную последовательность обслуживания посетителей в ресторане:</b></p> <p>а)передача заказов на производство б)прием и оформление заказов в)расчет с клиентами г)встреча и размещение гостей д)получение и подача заказных закусок е)получение и подача буфетной продукции</p> <p><b>3. Допишите недостающие слова, касающиеся техники работы:</b></p> <p>А) нельзя дотрагиваться до.....чашки, стаканов Б) блюдец по стаканом всегда должно быть..... В) приборы можно брать только за..... Г) при очистке стола не смахивать.....</p> <p><b>4. Установите соответствие обслуживающего персонала и его функции:</b></p> <p>1)метрботель А) составление винной карты ресторана 2 бармен Б) прием заказов, подача блюд 3 официант В) главный официант распорядитель в ресторане 4 швейцар Г) обслуживание посетителей за барной стойкой 5 сомелье Д) встреча посетителей у входа в ресторан</p> <p><b>5. Определите правильную очередность при подаче блюд и напитков</b></p> <p>1.суп</p>
----------------------	---

2. горячий напиток
- 3.аперетив
- 4.горячая закуска
- 5.десерт
- 6.холодная закуска

**6. Установите соответствие подачи горячих основных блюд и посуды:**

- 1.бифштексы, антрекоты
- А) порционные сковороды
- 2.рагу
- Б) мельхиоровые блюда
3. птица и дичь
- В) фарфоровые блюда
4. запеченные овощи
- Г) круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой

**7. Назовите назначение пирожковой тарелки**

- А) \_\_\_\_\_
- Б) \_\_\_\_\_

**8.Заполните таблицу**

Наименование посуды	назначение
Тарелка пирожковая	
Тарелка закусочная	
Тарелка столовая глубокая	
Тарелка столовая мелкая	
Тарелка десертная	
Блюда	
Селедочница	
Чашка бульонная	
Кокотница	
Кокильница	

**9.Укажите достоинства и недостатки столовой посуды**

Материал	Достоинства	Недостатки
Фарфоровая		
Фаянсовая		
Керамическая		
стеклянная		
Хрустальная		
Металлическая		
Деревянная		
Пластиковая		

**10. Распределите блюда по видам, заполнив таблицу:**

Холодные закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда
1	1	1	1	1
2	2	2	2	2

Харчо, осетрина паровая, ассорти мясное, желе из клюквы, шпроты в масле, цыплята табака, бефстроганов, судак орли, икра зернистая кетовая, окрошка, шарлотка, яйцо под майонезом,

котлета по-киевски, рассольник, сыр, судак заливной, яичница глазунья, омлет натуральный, пудинг рисовый, треска на сковороде по-русски, бульон с пирожками, кисель клюквенный, салат «Морской коктейль», свекольник, рыба в рассоле, мидии запеченные в раковинах, лангет, грибы маринованные, цветная капуста в сухарном соусе, паштет из индейки, жаркое с грибами

**11. Установите соответствие посуды и ее назначение**

1. пирожковая тарелка

А) посуда в виде рюмочки для подачи яиц

2. менажница

Б) стеклянный графин, предназначенный для отделения осадка у вина

3. джезва

В) используется в качестве подстановочной под икорницы, кокотницы, креманки

4. пашотница

Г) кастрюлька с длинной ручкой, используется для приготовления и подачи железна

5. декантер

Д) разделенный на несколько секторов салатник

6. кокильница

Е) небольшая вазочка для крема, авренье, мороженого, салата

7. креманка

Ж) металлическая посуда, в которой готовят натуральный кофе

8. кокотница

З) посуда, в которой готовят и подают к столу запеченную рыбу

**12. Придумайте фирменное название для разных видов блюд.**

**Составьте для них такое описание, которое бы вызвало у посетителя желание выбрать именно это блюдо.**

**(Обратите внимание на пример выполнения задания)**

Фирменное название	Вид блюда	Описание
<i>мясная лавка</i>	<i>Холодная закуска</i>	<i>Безупречный мясной союз буженины запеченной, телячьей колбаски с фисташками, язычка отварного и рулета куриного с абрикосами-оставит яркие гастрономические впечатления</i>
1		
2		
3		
4		
5		

Блюда: язык заливной, салат из морепродуктов, суп грибной, жареная рыба с овощами и рисом, мороженое

	<p><b>13. Напишите недостающие принципы, которые учитываются при составлении меню:</b>  1. фирменное наименование продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них ингредиентов  2.....  3.....  4. Меню должно быть разнообразным по видам сырья и по способам его обработки  5.....  6. сочетание гарниров и соусов с основным продуктом</p> <p><b>14. Совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе оказания услуги – это:</b>  А) уровень обслуживания  Б) процесс обслуживания  В) условия обслуживания  Г) культура обслуживания</p> <p><b>15. Фактор влияющий на качество обслуживания:</b>  А) профессионализм персонала  Б) изысканные блюда  В) широкий выбор блюд и напитков  Г) культура обслуживания</p> <p><b>16. Услуги официанта, бармена, для обслуживания на дому относятся:</b>  А) к консалтинговым услугам  Б) к развлекательным  В) к услугам по организации потребления продукции общественного питания</p> <p><b>17. Перечислите основные торговые помещения для обслуживания потребителей:</b></p> <hr/> <p><b>18. Выберите гигиенические требования при складывании полотняных салфеток:</b>  А) салфетки, расположенные на одном столе должны иметь одинаковую форму  Б) салфетки должны иметь квадратную форму  В) при складывании руки официанта должны как можно меньше касаться салфетки  Г) салфетки подбираются в тон в тон к скатерти и посуде</p> <p><b>19. Заказ на обслуживание банкета принимает:</b>  А) официант  Б) шеф-повар  В) метрдотель  Г) сомелье</p> <p><b>20. Характерной особенностью банкета-фуршета является:</b>  А) количество официантов: 2 человека на 6-8 гостей  Б) стулья расставляются на равном расстоянии друг от друга  В) приготовление блюд и закусок мелкими порциями  Г) использования процесса фломбирова</p>
--	--

Критерии оценки

«Отлично»:

работа выполнена полностью, сделаны выводы, аккуратно;

в логических рассуждениях и обосновании ответа нет пробелов и ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала);

«Хорошо»:

работа выполнена полностью, но обоснования выводов недостаточны, неаккуратно; допущена одна ошибка или два-три недочета в выводах;

«Удовлетворительно»:

допущены более одной ошибки или более двух-трех недочетов, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме, нет выводов;

«Неудовлетворительно»:

допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет изученным материалом, выполнено неверно.

## АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	Эвристическая беседа Решение проблемы «Факторы, влияющие на разработку производственной программы предприятия»	Преподаватель задает серию взаимосвязанных вопросов, которые вытекают один из другого, и таким образом подводит студентов к правильным выводам по проблеме.
Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.	Лекция-визуализация	Передача информации студентам сопровождается показом различных схем компоновки торговых помещений, слайдов
Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	Эвристическая беседа Решение проблемы «Зависимость сервировки стола от типа, класса, специализации предприятия, времени обслуживания»	Преподаватель задает серию взаимосвязанных вопросов, которые вытекают один из другого, и таким образом подводит студентов к правильным выводам по проблеме.
Практическая работа Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	Инсценировка производственных ситуаций и задач	Студенты отрабатывают типичные профессиональные ситуации, навыки или умения: - получение посуды и приборов; - накрытие столов скатертями; - складывание различных форм салфеток.
Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных	Проблемная лекция Решение проблемы «Особенности составления и оформления меню в различных типах предприятий»	Преподаватель по ходу изложения учебного материала создает проблемные ситуации по составлению и



предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	общественного питания»	оформлению меню, карты вин в различных типах предприятий и вовлекает студентов в их анализ. Таким образом, обучаемые самостоятельно приходят к тем выводам, которые преподаватель должен сообщить в качестве новых знаний.
Виды приемов и банкетов Дневные дипломатически приемы. Вечерние дипломатические приемы	Анализ конкретной ситуации: «Сервировка столов для банкетов частичным обслуживанием официантами»	Коллективное обсуждение вариантов сервировки столов для дипломатических приемов, для банкетов «Свадьба», «Юбилей», «День Рождения» и др.
Характеристика современных видов услуг форм обслуживания.	Презентация «Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания»	Слайд-презентации позволяют эффектно и наглядно представить содержание, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет презентация. - каждая форма обслуживания сопровождается слайдом (формы обслуживания в предприятиях общественного питания города).

### ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
<b>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>			
	Практическая работа №1 Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов	2	У2
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>			
	Практическая работа 2. Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья	2	У4, У3
	Практическая работа 3. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>			
	Практическая работа 4 Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	У8, У5, У9
	Практическая работа 5 Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала	2	
	Практическая работа 6 Изучение ассортимента посуды из стекла, хрусталя, аркорока, люминарка.	2	
	Практическая работа 7 Изучение ассортимента металлической посуды и приборов. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>			

Практическая работа 8 Изучение видов меню, правил составления (с использованием сайтов предприятий питания)	<b>2</b>	У26, У 01.4, У 05.1, У27, У 01.3, У 09.1, У 09.2
<b>Тема 5.Этапы организации обслуживания</b>		
Практическая работа 9 Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта.	<b>2</b>	У 13, У14
Практическая работа 10 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	<b>2</b>	
<b>Тема 6.Организация процесса обслуживания в зале</b>		
Практическая работа 11 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	<b>1</b>	У6, У7, У28 У 04.1 У 04.2 У29
Практическая работа 12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака,	<b>1</b>	
Практическая работа 13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для бизнес – ланча	<b>1</b>	
Практическая работа 14 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	<b>1</b>	
Практическая работа 15 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	<b>2</b>	
<b>Тема 7.Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>		
Практическая работа 16 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	<b>4</b>	У20, У 07.1, У15, У16, У17, У18.
Практическая работа 17 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	<b>1</b>	
Практическая работа 18 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	<b>1</b>	
<b>Тема 8.Обслуживание приемов и банкетов</b>		

Практическая работа 19-20 Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах	<b>2</b>	У6, У7, У28 У 04.1, У29, У 04.2 У20, У 07.1, У15, У16, У17, У18
<b>Тема 9.Специальные формы обслуживания</b>		
Практическая работа 21 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая	<b>2</b>	У 07.1, У15, У16, У17, У18
<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	




Приложение 3


### ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контроль-ная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
			Контроль ная работа № 1	Оценочные средства
<b>№ 1</b>	<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	<b>контроль ная работа № 1</b>	1.Теоретические вопросы 2. Практико-ориентированные задания
<b>№ 2</b>	<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	<b>контроль ная работа № 2</b>	1.Теоретические вопросы 2. Практико-ориентированные задания
<b>№4</b>	Допуск к экзамену		<b>Портфолио</b>	1. Выполненные и оформленные практические работы
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет	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 1-7, 9-11		Тестовые задания

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	12.09.2018 г. Протокол №1
----------------	--	------------------------------

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	12.09.2018 г., Протокол №1	
2	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), «BOOK.RU» (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), «Консультант студента» (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы «Знаниум» раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;"><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5. - Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=329600">https://new.znanium.com/read?id=329600</a></li> <li>Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358232">https://znanium.com/read?id=358232</a></li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=333406">https://new.znanium.com/read?id=333406</a></li> <li>Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true</a> . – Макрообъект.</li> </ol>	11.09.2019 г. Протокол № 1	
3	Условия реализации дисциплины	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>Кабинет Организации обслуживания Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, Рабочие места обучающихся, учебная мебель; Блендер-кувшин SUPRA BLS 755; Стойка барная; Стулья барные; Банкетные столы; Банкетный текстиль; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; Приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия:11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия:27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (<a href="https://www.calculate-linux.org/ru/">https://www.calculate-linux.org/ru/</a>), срок действия: бессрочно MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (<a href="https://www.7-zip.org/">https://www.7-zip.org/</a>), срок действия: бессрочно</p>		
4	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Академия» (Лицензионный договор № К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г.Официальный дилер Издательства «Академия» ИП Бурцева Антонина Петровна, 20.02.2020 по 31.03.2023 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;"><b>Основная литература</b></p> <p>1. Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания [Электронный ресурс] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л. Л. Счесленок. - Москва : Издательский центр "Академия", 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-4468-7577-1-Режим доступа: <a href="https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346822">https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346822</a> . -</p> <p>2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5. - Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=329600">https://new.znanium.com/read?id=329600</a></p> <p>3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358232">https://znanium.com/read?id=358232</a></p> <p style="text-align: center;"><b>Дополнительная литература</b></p> <p>3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=333406">https://new.znanium.com/read?id=333406</a></p> <p>Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true</a> . – Макрообъект.		
--	--	--	--	--