

**Приложение 2.28 к ОП СПО  
по профессии 43.01.09 Повар,  
кондитер**

УТВЕРЖДЕНО  
педагогическим советом  
от 10.06.2024 года № 7

СОГЛАСОВАНО  
заместитель директора  
И.А.Штенгауэр

РАССМОТРЕНО  
цикловой методической комиссией  
Протокол от 29.05.2024 г № 10

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ОП.10. «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»**

Составитель: Горохова К.В.,  
мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Область применения программы

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10. «Организация обслуживания в ресторане» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-10.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13	У 1- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У 2- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; У 3- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; У 4- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; У 5- подачи блюд и напитков разными способами; У 6- расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; У 7- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания У 8- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; У 9- соблюдать личную гигиену У 10- подготавливать посуду, приборы, стекло У 11- осуществлять прием заказа на блюда и напитки У 12- подбирать виды	З 1- виды, типы и классы организаций общественного питания; З 2- рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; З 3- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; З 4- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; З 5- приемы складывания салфеток З 6- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию З 7- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла З 8- сервировку столов, современные направления сервировки З 9- Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; З 10- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; З 11- приветствие и размещение гостей за столом; З 12- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З 13- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

	<p>оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У 13- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У 14- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 15- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У 16- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 17- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У 18-заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У 19- составлять и оформлять меню,</p> <p>У 20- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>У 21- обслуживать иностранных туристов</p> <p>У 22- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>У 23- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>У 24- соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У 25- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>З 14- способы подачи блюд;</p> <p>З 15- очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>З 16- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>З 17- правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>З 18- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>З 19- способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>З 20- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>З 21- информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>З 22- правила составления и оформления меню,</p> <p>З 23- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>

	<p>Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и</p>

	Использовать современное программное обеспечение	программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося-72 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –72 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>72</b>
<b>в форме практической подготовке</b>	
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные работы	4
практические занятия	24
Самостоятельная работа (внеаудиторная)	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины. ОП.11 Организация обслуживания в ресторане

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1</b> <b>Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	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. Виды услуг их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	8	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 4</b> <b>ЛР 7,</b> <b>ЛР 10</b> <b>ЛР 13</b>
	<b>Практическая работа №1</b> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Изучение стандарта ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Общие требования».		
<b>Тема 2.</b> <b>Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений 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	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу		

	Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ЛР 13
<b>Тема 3</b> <b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	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	6	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 4</b>
	Практическая работа №2 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной Практическая работа №3 Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия. Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов. Практическая работа №4 Расчет необходимого количества посуды, приборов на основании норм оснащения для каждого типа предприятия общественного питания. Практическая работа №5 Подбор и подготовка посуды, освоение навыков приемов сервировки для завтрака, обеда, ужина.	8	<b>ЛР 7,</b> <b>ЛР 10</b> <b>ЛР 13</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 4.</b> <b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	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 Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	4	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 4</b>
	Лабораторная работа №1 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания.	4	<b>ЛР 7,</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		



	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу подготовка сообщений		ЛР 10 ЛР 13
<b>Тема 5. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	6	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13
	Практическая работа № 6 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Практическая работа № 7 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Практическая работа № 8 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Практическая работа № 9 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Практическая работа № 10 Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с учебно-методической литературой, лекциями; Отработка приемов сервировки; Составление различных видов меню, карт вин (по заданию преподавателя); Составление конспекта по теме: "Личная подготовка персонала к обслуживанию".	4	
<b>Тема 6. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	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 этикета и нормы поведения за столом Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий .	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

	<p>Практическая работа № 11 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей.</p> <p>Практическая работа № 12 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.</p>	4	<b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 4</b> <b>ЛР 7,</b> <b>ЛР 10</b> <b>ЛР 13</b>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образц; подготовка сообщений</p>		
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
<b>Специальные формы обслуживания</b>	<p>Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.</p> <p>Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий.</p> <p>Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.</p> <p>Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.</p>	4	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b>
	<p>Практическая работа №13 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю</p>	2	<b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 4</b> <b>ЛР 7,</b> <b>ЛР 10</b> <b>ЛР 13</b>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образц; подготовка сообщений</p>		
Дифференцированный зачет		2	
<b>Всего:</b>			<b>72</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. 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](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 464 с.
12. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 240 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 432 с.
14. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
15. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие

для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 192 с.

**Дополнительные источники:**

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

**Интернет-источники:**

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

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знание:</p> <p>З 1- виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>З 2- рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</p> <p>З 3- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>З 4- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>З 5- приемы складывания салфеток</p> <p>З 6- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>З 7- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>З 8- сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>З 9- Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>З 10- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>З 11- приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>З 12- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>З 13- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>З 14- способы подачи блюд;</p> <p>З 15- очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>З 16- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>З 17- правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>З 18- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>З 19- способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>З 20- правила культуры обслуживания,</p>	<p>Полнота устных и письменных ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>-письменные/ устные ответы,</p> <p>-тестирование.</p>

<p>протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  3 21- информационное обеспечение услуг общественного питания;  3 22- правила составления и оформления меню,  3 23- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>У 1- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;  У 2- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;  У 3- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;  У 4- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;  У 5- подачи блюд и напитков разными способами;  У 6- расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  У 7- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания  У 8- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами;  У 9- соблюдать личную гигиену  У 10- подготавливать посуду, приборы, стекло  У 11- осуществлять прием заказа на блюда и напитки  У 12- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;  У 13- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  У 14- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;  У 15- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  У 16- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b>  -письменные/ устные ответы,  -тестирование.</p>

<p>У 17- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У 18-заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У 19- составлять и оформлять меню,</p> <p>У 20- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>У 21- обслуживать иностранных туристов</p> <p>У 22- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>У 23- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>У 24- соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У 25- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
--	--	--

## **5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Предполагаются специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 12.07.2007 № 03-1563 "Об организации образовательного процесса в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья" предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к нуждам лиц с ОВЗ.

Обучающиеся с нарушенным слухом нуждаются в большей степени в использовании разнообразного наглядного материала в процессе обучения. Сложные для понимания темы должны быть снабжены как можно большим количеством схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций, другим наглядным материалом. Звуковую информацию нужно дублировать

зрительной, для лучшего усвоения необходимо каждый раз писать на доске используемые термины. Предъявляемая видеoinформация может сопровождаться текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом.

Слабовидящим следует предоставить возможность использовать звукозаписывающие устройства и компьютеры во время занятий. При лекционной форме занятий обучающемуся с плохим зрением следует разрешить пользоваться диктофоном. Все записанное на доске должно быть озвучено. Медиаматериалы также следует использовать и адаптировать с учетом индивидуальных особенностей обучения лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

- в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);
- методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

- письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);
- выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.