

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»



C=RU, OU=Директор,
O="ГАПОУ ""НГТК""",
CN=Земалиндинова
В.М.,
E=so_coll_ngtk_nkb@
samara.edu.ru
2023.02.03 12:53:
13+04'00'

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НГТК»

В.М. Земалиндинова

Приказ «03» февраля 2023 г. № 46.2-К

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного
питания**

для профессии:

43.01.01 Официант, бармен

профиль подготовки: социально-экономический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно - цикловой комиссией
Председатель: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа учебной дисциплины Основы культуры профессионального общения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.2013 № 29595.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»	преподаватель	А.В. Панкратьева
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»	председатель ПЦК	Н.В. Москаева
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»	преподаватель	Л.С. Сумнительнова
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная программа профессионального модуля **ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания** предназначена для подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ООП

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **обслуживание потребителей организаций общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Процесс изучения модуля направлен на освоение следующих **общих компетенций**, включающих в себя способность:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **933** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **166** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **83** часов;
учебной и производственной практики – **684** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4	ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания	933	249			83			
ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	249	166	88		83	-		
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	540							540
	Всего:	933	249	102	-	83	-	144	540

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания		993	
МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании		249	
Раздел 1. Предприятия общественного питания		30	
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала	8	
	1. Предмет, цели, задачи, основные понятия. Охрана труда.	2	
	2. Требования, предъявляемые к официанту.	2	
	3. Профессиональная подготовка. Профессиональная этика	2	
	Практические занятия №1	2	
	1. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 1.2. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	8	
	1. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов и классов предприятий общественного питания.	2	
	2. Принципы размещения предприятий общественного питания.	2	
	3. Методы и формы обслуживания.	2	
	Практические занятия №2	2	
	1. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 1.3. Производственные	Содержание учебного материала	8	

помещения предприятий общественного питания	1.	Виды помещений предприятий общественного питания.	2	2
	2.	Производственная группа помещений. Складские помещения. Организация работы раздаточных.	2	2
	Практические занятия № 3, 4		4	
	1.	Составление таблицы: «Подбор оборудования и инвентаря для производственных помещений предприятий общественного питания».	2	
	2.	Составить схему складских помещений	2	
Тема 1.4. Помещения для потребителей	Содержание учебного материала		6	
	1.	Виды помещений для потребителей, их характеристика, расположение, оформление.	2	2
	2.	Сервис-бар, сервизная, моечная столовой посуды. Оборудование обеденного и банкетного зала.	2	2
	Практические занятия № 5		2	
	1.	Составление таблицы: «Подбор оборудования и инвентаря для помещений потребителей».	2	
Раздел 2. Меню. Карта вин.			8	
Тема 2.1. Меню и преysкурaнты	Содержание учебного материала		8	
	1.	Назначение меню, правила и принцип составления, оформление. Ассортиментный минимум. Последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.	2	2
	2.	Назначение и содержание преysкурaнта. Карта вин.	2	2
	Практические занятия № 6, № 7		4	
	1.	Составление меню для различных видов предприятий (кафе, рестораны).	2	
	2.	Составление карты вин для ресторанов. Ознакомление о презентация вина	2	
Раздел 3. Столовые приборы, посуда, бельё			16	
Содержание учебного материала			16	

Тема 3.1 Виды столовой посуды и приборов, столовое бельё	1.	Виды столовой посуды и приборов. История возникновения, материалы изготовления.	2	2
	2.	Фарфоровая и керамическая посуда, её применение. Хрустальная и стеклянная посуда, её применение.	2	2
	3.	Металлическая посуда, её применение. Столовые приборы индивидуального пользования. Вспомогательные столовые приборы.	2	2
	4.	Столовое бельё.	2	2
	Практические занятия № 8, 9, 10, 11		8	
	1.	Составление таблиц «Виды и назначение фарфоровой, керамической посуды»	2	
	2	Составление таблиц «Виды и назначение хрустальной, стеклянной посуды»	2	
	3	Составление таблиц «Виды и назначение столовых приборов и вспомогательных столовых приборов »	2	
	4	Составление таблиц «Виды и назначение столового белья»	2	
Раздел 4. Подготовка зала и обслуживание потребителей			46	
Тема 4.1 Подготовка зала к обслуживанию	Содержание учебного материала		26	
	1.	Личная подготовка официанта, инструктаж. Уборка зала, расстановка мебели. Подготовка столового белья, посуды и приборов.	2	2
	2.	Характеристика различных видов сервировки. Сервировка стола: накрытие стола скатертью, сервировка стола тарелками, сервировка стола приборами, сервировка стола стеклянной (хрустальной) посудой, сервировка стола салфетками. Техника сервировки.	2	2
	3.	Формы и способы складывания салфеток.	2	2
	Практические занятия № 12,13,14,15,16,17,18,19,20,21		20	
	1.	Подготовка зала, расстановка мебели	2	
	2.	Отработка приёмов накрытия столов скатертями	2	
	3.	Отработка приёмов замены скатерти.	2	

	4.	Свертывание салфеток	2	
	5.	Сервировка стола для завтрака	2	
	6.	Сервировка стола к обеду	2	
	7.	Сервировка стола к ужину	2	
	8.	Отработка приёмов и техники предварительной минимальной сервировки	2	
	9.	Отработка приёмов сервировки по меню заказных блюд	2	
	10	Все виды предварительной сервировки	2	
Тема 4.2 Обслуживание потребителей в зале	Содержание учебного материала		20	
	1.	Встреча потребителей и размещение их за столом. Приём заказа и его выполнение. Правила работы с подносом. Способы подачи блюд. Способы подачи холодных и горячих закусок. Правила подачи бульонов и супов.	2	2
	2.	Правила подачи вторых блюд: особенности подачи некоторых рыбных блюд, мясных блюд, овощных блюд, блюд из яиц и творога.	2	2
	3.	Правила подачи сладких блюд, особенности подачи некоторых холодных сладких блюд, особенности подачи некоторых горячих сладких блюд.	2	2
	4.	Правила подачи горячих напитков. Правила подачи холодных безалкогольных и алкогольных напитков, правила сочетаемости напитков и блюд.	2	2-3
	Практические занятия №22, 23, 24, 25, 26, 27		12	
	1.	Отработка техники встречи гостей, размещения их за столом, приема заказа.	2	
	2	Отработка техники работы с подносом	2	
	3	Отработка подачи блюд разными способами	2	
	4	Отработка техники подачи бульонов и супов.	2	
	5	Отработка техники подачи холодных и горячих напитков.	2	
	6	Отработка техники подачи напитков в стекле	2	

Раздел 5. Кулинарная характеристика блюд		38	
Тема 5.1 Технологический процесс приготовления блюд	Содержание учебного материала		6
	1.	Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд.	2
	2.	Механическая кулинарная обработка блюд, способы тепловой обработки блюд.	2
	Практические занятия №28		2
	1.	Составление таблицы «Способы тепловой обработки блюд»	2
Тема 5.2 Кулинарная характеристика соусов	Содержание учебного материала		4
	1.	Холодные соусы и заправки, подбор к блюдам. Горячие соусы, особенности подачи, подбор к блюдам.	2
	Практические занятия №29		2
	1.	Подбор соусов к блюдам	2
Тема 5.3 Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок, горячих закусок	Содержание учебного материала		4
	1.	Бутерброды открытые, бутерброды закрытые, канапе. Холодные блюда и закуски, ассорти, особенности подачи. Горячие закуски запеченные, жареные, особенности подачи.	2
	Практические занятия №30		2
	1.	Приготовление бутербродов, холодных и горячих закусок.	2
Тема 5.4 Кулинарная характеристика первых блюд	Содержание учебного материала		6
	1.	Характеристика прозрачных супов, пюреобразных супов. Характеристика заправочных супов.	2
	Практические работы №31, 32		4
	1.	Составление таблицы «Характеристика прозрачных супов, пюреобразных супов».	2
	2.	Составление таблицы «Характеристика заправочных супов»	2
Тема 5.5 Кулинарная	Содержание учебного материала		8

характеристика вторых горячих блюд	1.	Характеристика рыбных горячих блюд, ассортимент, особенности подачи.	2	2
	2.	Характеристика мясных горячих блюд, ассортимент, особенности подачи.	2	2
	Практические занятия № 33, 34		4	
	1.	Составление таблицы «Характеристика вторых рыбных блюд»»	2	
	2	Составление таблицы «Характеристика вторых мясных блюд»»	2	
Тема 5.6 Кулинарная характеристика сладких (десертных) блюд	Содержание учебного материала		4	
	1.	Характеристика киселей, компотов, способы подачи. Характеристика железированных сладких блюд, посуда, способы подачи.	2	2
	Практические занятия №35		2	
	1.	Приготовление десертов.	2	
Тема 5.7 Кулинарная характеристика мучных изделий	Содержание учебного материала		2	
	1.	Пироги закрытые, кулебяки, курник, пироги открытые, пирожки печеные, расстегаи (подовые и закусочные), волованы	2	2
Тема 5.8 Кулинарная характеристика напитков	Содержание учебного материала		4	
	1.	Горячие напитки. Кофе, способы приготовления. Чай, способы приготовления. Какао, шоколад.	2	2
	Практические занятия № 36		2	
	1.	Приготовление и подача различных видов кофе.	2	
Раздел 6. Организация и технология обслуживания приёмов и банкетов			28	
Тема 6.1 Обслуживание приёмов и банкетов	Содержание учебного материала		18	
	1.	Общие требования к организации обслуживания банкетов, виды банкетов и приёмов, их характеристика. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Меню.	2	2

	2.	Определение вариантов расстановки мебели. Сервировка. Обслуживание на банкете с полным обслуживанием официантами.	2	3
	3.	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Отличительные особенности банкета – фуршет. Сервировка фуршетного стола и расстановка закусок и напитков. Обслуживание на банкете – фуршет. Замена посуды и приборов.	2	3
	4.	Подача кофе на банкете. Банкет-чай. Банкет – коктейль. Банкет по типу «Буфет». Порядок подачи аперитива, горячих закусок и напитков на банкете – коктейль.	2	3
	5.	Комбинированные банкеты, виды, правила организации. Обслуживание свадеб, сервировка.	2	3
	Практические занятия № 37, 38, 39, 40		8	
	1.	Сервировка стола при обслуживании банкета с полным и частичным обслуживанием.	2	
	2.	Сервировка фуршетного стола.	2	
	3.	Сервировка свадебного стола.	2	
	4.	Сервировка фуршетного стола и расстановка закусок и напитков	2	
Тема 6.2 Специальные формы обслуживания формы обслуживания	Содержание учебного материала		10	
	1.	Зал-экспресс. Обслуживание участников съездов, конференций. Шведский стол.	2	3
	Практические занятия № 41, 42, 43, 44		8	
	1.	Сервировка шведского стола.	2	
	2.	Сервировка новогоднего стола.	2	
	3.	Сервировка стола для официального приёма.	2	
	4.	Решение ситуационных задач	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Подготовка презентаций, сообщений, докладов по разделам: 1. Предприятие общественного питания; 2. Меню. Карта вин; 3. Столовые приборы, посуда и белье; 4. Подготовка зала и обслуживание потребителей; 5. Кулинарная характеристика блюд; 1. Организация и технология обслуживания приемов и банкетов.	83	
Учебная практика Виды работ: – подготовка столовой посуды и приборов; – расчёт необходимого количества столового белья; – расстановка мебели в торговом зале; – накрывание скатерью стола различными способами; – складывание салфеток; – сервировка стола к завтраку, для обеда, к ужину; – выполнение предварительной сервировки стола.	144	
Производственная практика Виды работ: – знакомство с предприятием; – ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятии общественного питания; – подготовка зала к обслуживанию;	540	

– подготовка столовой посуды и приборов; – получение столового белья; – сервировка столов; – встреча посетителей, размещение за столом; – вручение меню; – получение заказа; – выполнение заказа; – подача блюд и напитков; – уборка со стола использованной посуды и приборов; – уборка помещения и расстановка столов.		
---	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания:

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 – 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.
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. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
 12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
 13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
 14. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с
 15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
 16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.М. Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
 17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.М. Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuling.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuling.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

1.2.3. 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», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

3. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

5. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Подбор оборудования, посуды, приборов в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания(ГОСТ Р 50762-94 Общественное питание. Классификация предприятий.; Норма оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и кладовым оборудованием Приказ №156 от 30 июня 1986г.); Правильный расчёт необходимого количества посуды, столовых приборов и белья в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания(Норма оснащения предприятий общественного питания посудой, мебелью и кухонным инвентарём Приказ №8 от 09.02.1973г.); Правильное выполнение сервировки стола для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных в соответствии с ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.	Экспертная оценка процесса деятельности, продукта деятельности
ПК.1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Осуществление приёма заказа, консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами в соответствии с правилами сочетаемости блюд и напитков ГОСТ Р50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»; Подача блюд и напитков гостям	Экспертная оценка процесса деятельности

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие в конкурсах, выставках, внеклассных мероприятиях, мастер-классах, выполнение творческих работ	Портфолио обучающегося
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Рациональное планирование и организация деятельности; выбор оптимального алгоритма деятельности (формы и методы соответствуют целям и задачам);	Интерпретация результатов наблюдений за учебной и учебно-производственной деятельностью обучающихся
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Своевременность осуществления контроля качества выполняемой работы в соответствии с алгоритмом деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за учебной и учебно-производственной деятельностью обучающихся
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая Интернет в соответствии с поставленной задачей;	Электронное портфолио обучающегося

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Качественное оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ в соответствии с целью деятельности	Электронное портфолио обучающегося
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе выполнения работы.	Интерпретация результатов наблюдения за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Уровень интеллектуального развития, физической готовности, психологической готовности в соответствии с установленным методиками оценки.	Мониторинг психолога, руководителя физического воспитания.