

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 23.10.2023 19:22:36

Уникальный программный ключ:

2bc51b031f52f1ef87c6946d50ac9f5ab912348ab42251f7e55eb40acef68095

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Колледж
Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДЕНО

приказом генерального директора

АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленовой

от 29 апреля 2022 г. №45

Рабочая программа дисциплины

ОП.20 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2022 г.

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол № 5 от «15» апреля 2022г.

Составитель: Мигунова Елена Григорьевна, заведующая отделением «Сервиса и информационных технологий» АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|---|---|----|
| 1 | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 3 |
| 2 | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 4 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) - является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Организация обслуживания» включена в профессиональный цикл, как общепрофессиональная дисциплина.

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

иметь практический опыт:

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- классификацию организаций питания;
- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;

- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептур;
- принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- методы контроля физиологической полноценности питания;
- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей

В процессе изучения дисциплины у обучающихся формируются компетенции, включающие в себя способность:

| | |
|------|--|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
|------|--|

| | |
|--------|--|
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями |

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося — 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося — 51 час;
- самостоятельная работа обучающегося — 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 72 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 51 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 17 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 21 |
| <i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i> | |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | |
| Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания | | | |
| Тема 1.1. Введение. Услуги общественного питания | Содержание Основные понятия и определения. Услуги общественного питания. Классификация. Общие требования к услугам. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов. Классификация методов и форм обслуживания. Современные формы и культура обслуживания. | 1 | 1 |
| Раздел 2. Подготовка к обслуживанию потребителей | | | |
| Тема 2.1. Торговые помещения для обслуживания потребителей | Содержание Торговые помещения виды, назначения, характеристика основных и вспомогательных помещений. Современный интерьер зала. Взаимосвязь. Требования к освещению, вентиляции. Оборудование торгового зала: мебель, способы расстановки, уборка торговых помещений. Средства информации: меню, прейскуранты, карты вин, сертификаты, лицензии. | 2 | 1 |
| Тема 2.2. Столовая посуда, приборы | Содержание Классификация столовой посуды, приборов. Основные требования, нормы оснащения, размеры и назначения, разновидности: фарфоро-фаянсовая, металлическая, стеклянная, хрустальная, деревянная, разового пользования. | 1 | 1 |
| | Практическая работа № 1 1. Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов. 2. Расчет необходимого количества посуды, приборов на основании норм оснащения для каждого типа предприятия общественного питания. 3. На основании изложенного материала студент должен <i>знать</i> : разновидности всей столовой посуды, ее назначение и применение; <i>уметь</i> : организовать учет выдачи и приема посуды, правильно оформить документ на списание (акт) и принимать грамотное решение по возмещению издержек. | 4 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Тема 2.3. Столовое белье Подготовка торгового зала к обслуживанию</p> | <p>Содержание Столовое белье - виды и назначения. Размеры скатертей салфеток, рушников. Маркировка столового белья. Основное назначение каждого вида. Подбор и расчет столового белья. Получение посуды и белья, доставка в торговый зал. Последовательность сервировки стола. Предварительная сервировка столов. Сервировка для завтрака, обеда, ужина. Основные примы складывания салфеток.</p> | 2 | 1 |
| | <p>Практическая работа № 2 1. Подбор и подготовка посуды, освоение навыков приемов сервировки для завтрака, обеда, ужина. 2. Складывание салфеток. 3. Накрытие столов скатертью, замена скатерти (определенным способом). На основании вышеизученного студент должен <i>знать:</i> расположение предметов сервировки на столе, назначение приборов, белья; <i>уметь:</i> правильно подобрать посуду и приборы в соответствии с заданием преподавателя.</p> | 4 | 2 |
| | <p>Самостоятельная работа: 1.Отработка приемов сервировки; 2.Составление различных видов меню, карт вин (по заданию преподавателя); 3.Составление конспекта по теме: "Личная подготовка персонала к обслуживанию".</p> | 4 | 3 |
| Раздел 3. Организация обслуживания потребителей в ресторане | | | |
| <p>Тема 3.1. Особенности организации обслуживания в ресторанах</p> | <p>Содержание 1. Встреча посетителей, размещение их в зале, предложение меню и прейскуранта, прием заказа, рекомендации. 2. Уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом. Расчет с потребителем.</p> | 2 | 1 |
| <p>Тема 3.2. Организация процесса обслуживания в зале</p> | <p>Содержание Последовательность подачи: порядок получения буфетной продукции, получение готовой продукции с производства. Правила подачи холодных блюд и закусок, правила подачи горячих закусок. Подача первых блюд. Способы подачи вторых блюд. Методы подачи блюд. Подготовка стола для подачи десерта. Правила подачи горячих и холодных напитков. Порядок замены использованной посуды. Уборка со стола использованной посуды и приборов.</p> | 2 | 1 |
| <p>Тема 3.3. Правила этикета и нормы поведения за столом</p> | <p>Содержание Основные принципы этикета. "Эстетика еды". Эстетические нормы: расположение за столом, пользование салфеткой, пользование приборами. Этикет посетителя. Этикет официанта.</p> | 1 | 1 |

| | | | |
|--|--|----------|----------|
| | <p>Практическая работа № 3</p> <p>1. Овладение приемами подачи блюд и напитков при индивидуальном и групповом обслуживании.</p> <p>2. Уборка со стола и замена использованной посуды.</p> <p>3. Оформление бланков счетов.</p> <p>4. Экскурсия на предприятие общественного питания (ресторан)</p> | 4 | 2 |
| | <p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Проанализировать предложенное меню (по заданию преподавателя) с рекомендацией напитков и блюд.</p> <p>2. Установить очередность подачи заказанных блюд (по заданию преподавателя).</p> <p>3. Подобрать посуду.</p> | 4 | 3 |
| Раздел 4. Обслуживание банкетов, приемов | | | |
| <p>Тема 4.1.</p> <p>Общие правила подготовки к проведению банкетов</p> | <p>Содержание</p> <p>Банкеты и приемы: определения, классификация, назначение. Подготовка к проведению: прием заказа на обслуживание, разработка меню, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья; составление заявок на производство, в буфет, сервизную; составление схемы обслуживания, определение необходимого количества сервировки, распределение обязанностей. Роль метрдотеля.</p> | 2 | 1 |
| <p>Тема 4.2.</p> <p>Банкет (прием) за столом с полным обслуживанием официантами</p> | <p>Содержание</p> <p>Назначение. Характеристика. Особенности подготовки проведения данного банкета.</p> | 1 | 1 |
| <p>Тема 4.3.</p> <p>Банкет с частичным обслуживанием</p> | <p>Содержание</p> <p>Подготовка к банкету. Назначение. Предварительная сервировка и размещение холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания. Особенности организации и проведения свадебного банкета.</p> | 2 | 1 |
| <p>Тема 4.4.</p> <p>Банкет (прием) по типу фуршет</p> | <p>Содержание</p> <p>Назначение. Особенности меню. Фуршетные столы, накрытие их скатертями, расстановка, сервировка, оформление. Время и порядок подачи холодных и горячих закусок, горячих II блюд, десертов, вино-водочных изделий, горячих напитков. Обслуживание банкета. Обязанности официантов и метрдотеля. Правила уборки столов.</p> | 1 | 1 |
| <p>Тема 4.5.</p> <p>Банкет (прием) – коктейль</p> | <p>Содержание</p> <p>Назначение, виды, характеристика, особенности проведения. Характеристика меню. Последовательность и правила подачи закусок, напитков. Организация буднта-бара. Особенности подачи коктейлей.</p> | 2 | 1 |

| | | | |
|--|--|----------|----------|
| Тема 4.6. Банкет- чай | Содержание Назначение характеристика. Особенности подготовки. Сервировка столов и организация обслуживания | 1 | 1 |
| Тема 4.7. Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы) | Содержание Коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Отличительные особенности. Организация обслуживания | 2 | 1 |
| Тема 4.8. Дипломатический прием | Содержание Назначения. Отличительные особенности | 1 | 1 |
| | Практическая работа № 4 1. Составление меню банкета- обеда (банкета-ужина) с полным обслуживанием официантами на 40 человек. 2. Составление меню банкета с частичным обслуживанием (свадебного на 50 человек). 3. Составление банкета-чая на 18 человек. 4. Составление банкета-фуршета на 150 человек. 5. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет мебели, посуды, белья. 6. На основании изученного материала и проведенных практических работ студент должен <i>знать</i> : назначение и характеристику различных банкетов, правила составления меню <i>уметь</i> : рассчитывать необходимое количество посуды, белья, столов, приборов 7. Оформление соответствующей документации | 4 | 2 |
| | Практическая работа № 5 1. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов, с полным и частичным обслуживанием. 2. Отработка фрагментов сервировки банкета-фуршет, банкета-чай. 3. На основании изученного материала и проведенных практических работ студент должен <i>знать</i> : основные формы и методы обслуживания и сервировки стола <i>уметь</i> : выполнять различные виды сервировки, обслуживать различный контингент с соблюдением условий обслуживания. 4. Оформление соответствующей документации | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа 1. Подготовка рефератов по темам: "Традиции чаепития", "Свадебные ритуалы". 2. Изображение схемы столов для различных банкетов. 3. Ознакомление с материалами по обслуживанию дипломатических приемов. | 4 | 3 |
| Раздел 5. Организация обслуживания иностранных туристов | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| <p>Тема 5.1. Виды услуг, предоставляемых иностранным туристам</p> | <p>Содержание Нормативная база, виды туризма, классы обслуживания. Перечень предоставляемых иностранным туристам (индивидуально, группам), делегациям отдельных стран. Требования к предприятиям, предназначенным для обслуживания иностранных туристов. Договора на обслуживание, план заезда</p> | <p>1</p> | <p>1</p> |
| <p>Тема 5.2. Обслуживание иностранных туристов</p> | <p>Содержание Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран, режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета, услуги питания в пути следования туристов. Семинарское занятие. прослушивание рефератов "Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира"</p> | <p>2</p> | <p>1</p> |
| <p>Раздел 6. Специальные формы услуг</p> | | | |
| <p>Тема 6.1. Обслуживание участников съездов, конференций</p> | <p>Содержание Обслуживание в номерах гостиниц</p> | <p>1</p> | <p>1</p> |
| <p>Тема 6.2. Обслуживание праздничных вечеров. Обслуживание на пассажи́рском транспорте. Современные услуги</p> | <p>Содержание Обслуживание праздничных вечеров. Обслуживание на пассажирском транспорте. Создание повышенного уровня комфортности в ресторанах. Современные услуги. Услуги по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертных программ, предоставление настольных игр, игровых автоматов.</p> | <p>2</p> | <p>1</p> |
| | <p>Самостоятельная работа 1. Работа с учебно-методической литературой; 2. Подготовка рефератов по теме "Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира"</p> | <p>4</p> | <p>3</p> |
| <p>Раздел 7. Организация социального питания</p> | | | |
| <p>Тема 7.1. Организация питания студентов ВУЗов, колледжей, училищ и на производственных предприятиях</p> | <p>Содержание 1. Понятие о социальном питании, режим питания. Линии раздачи: виды, назначение, эффективность использования. Оснащение зала. Предоставление дополнительных услуг. Организация расчета. 2. Организация благотворительных акций (услуг питания) для незащищенных групп населения</p> | <p>2</p> | <p>1</p> |

| | | | |
|---|--|-----------|----------|
| | Самостоятельная работа 1. Подготовка докладов, рефератов по теме "Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы"; 2. Экскурсия | 2 | 3 |
| Раздел 8. Организация труда обслуживающего персонала | | | |
| Тема 8.1. Организация труда | Содержание Обслуживающий персонал. Определение. Общие требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру, гардеробщику, швейцару в соответствии с ГОСТ Р 28-1-95. Организация труда. Права и обязанности. | 1 | 1 |
| | Самостоятельная работа 1. Работа с учебно-методической литературой; 2. Подготовка к экзамену | 3 | 3 |
| Всего: | | 72 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя: стол, стул и компьютер; 9 двухместные столы, стулья на 18 посадочных мест, учебная доска, шкаф закрытый двустворчатый.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основная литература:

1. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для СПО. -М.: Академия, 2017. -320 с.

2. Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Текст]: учебник для СПО / Л. Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л. П. Сынгаевская. - М.: Академия, 2016. - 335 с. - (Профессиональное образование). - 2 экз

3. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для СПО. -М.: Академия. 2017. - 250 с. -4

4. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для СПО. -М.: Академия, 2017. -398с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО. -М.; Академия, 2014. -314 с.

6. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для СПО. - Ростов н/Д: ФЕНИКС, 2004. - 350 с.

7. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: учеб. пособие для СПО доп. МО. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2008. - 319 с.

8. Дементьева Е. П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха / Е. П. Дементьева. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 253 с.

9. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. - М.: Проспект, 2008. - 379 с.

10. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст]/Н.М.Ларионова: учебник для СПО. - М.: Академия, 2015. - 205с.

11. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания /Е.А. Прокопьева: учебник для СПО. -М.: Академия, 2017. -398с

12. Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Текст]: учебник для СПО / Л. Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л. П. Сынгаевская. - М.: Академия, 2016. - 335 с.

13. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2051245>

3.2.2. Дополнительная литература:

1. "Общественное питание" (3-е издание, переработанное и дополненное) (Семенихин В.В.) ("ГроссМедиа", "РОСБУХ", 2017)// режим доступа "КонсультантПлюс"

2. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания /В.А. барановский: учеб. пособие для СПО. - Ростов н/Д: ФЕНИКС, 2004. - 350 с.

3. Белошапка, М.И. Технология ресторанного обслуживания: учеб. пособие НПО - М.: Академия, 2006. - 224 с.

4. Богушева, В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров [Текст]/ В.И.Богушева: учеб. пособие для СПО - 5-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2004. - 415 с.

5. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]/Е.С. Оробейко: учеб. пособие для СПО доп. МО. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2008. - 319 с.
6. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст]/И.Ю.Ляпина: учебник для НПО - М.: Академия, 2008. - 208 с
7. Усов, В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В.Усов: учебник для СПО рек. МО. - М.: Академия, 2003. - 415 с.
8. Чалова, Н.В.Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах /Н.В.Чалова: учеб. пособие для колледжей рек.МО - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 351 с
9. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шердер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600>
10. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е.Чередниченко. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/546634>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменного опроса с использованием карточек тестового типа, тестирования с использованием тестов различного уровня сложности, проверки домашнего задания, использования нормативов при надевании средств индивидуальной защиты, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты (освоенные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| <p>П.К.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p> | <p>- демонстрация умения работы с нормативно-технологической документацией, правового регулирования в сфере профессиональной деятельности, знаний видов технологического оборудования; -изложение показателей качества обслуживания; умение разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p> | <p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; самостоятельная работа; практические работы; проведение исследований;</p> |
| <p>П.К.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p> | <p>-демонстрация умения контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать оборудование, посуду, приборы, - рассчитывать необходимое количество сырья, расходных материалов в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания</p> | <p>фронтальная проверка знаний; тестирование; самостоятельная работа; практические работы; проведение исследований;</p> |
| <p>П.К.6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p> | <p>-демонстрация умения организации подготовки зала к обслуживанию и приему гостей, -изложение материалов по организации и контролю процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, осуществления расчета с посетителями</p> | <p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; самостоятельная работа; практические работы; проведение исследований</p> |
| <p>П.К.6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p> | <p>-изложение знаний по проведению сегментации рынка, участию в проведение маркетинговых исследований рынка, анализу маркетинговых информации, -изложение материала по выбору, оформлению и использования информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в процессе обслуживания</p> | <p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; самостоятельная работа; практические работы; разработка проектов, проведение исследований.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> | <p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p> | <p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> |
| <p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> | <p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> |
| <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> | <p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> |

| | | |
|--|---|---|
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
|--|---|---|