

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик: Усачева Г.В., преподаватель спецдисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	<b>18</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**  
учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

**1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;

В результате изучения дисциплины ОП.04 Организация обслуживания обучающийся осваивает элементы компетенций.

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 2	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

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
ВД 3	<b>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</b>
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
ВД 4	<b>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</b>
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
ВД 5	<b>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</b>
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 6	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>74</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Объем программы</b>	<b>80</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы(если предусмотрено)	-
практические занятия	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
<b>Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
<b>Раздел 1 Организация обслуживания в общественном питании</b>			<b>32</b>	
<b>Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ПК 2.2 - 2.7; ПК 3.2 – 3.6; ПК 4.2 – 4.5; ПК 5.5; ПК 6.1; ОК.01 - 03; ОК.05 - 06; ОК.08 - 10
	1. Виды услуг и их характеристика	<b>1</b>		
	2. Общие требования к услугам общественного питания			
	3. Прогрессивные технологии обслуживания			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		0		
<b>Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ПК 2.2 - 2.7; ПК 3.2 – 3.6; ПК 4.2 – 4.5; ПК 5.5; ПК 6.1; <i>ОК.01 - 10</i>
	1. Виды, характеристика, назначение	<b>2</b>		
	2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений			
	3. Интерьер помещений организации питания, оборудование залов			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 2</b> Моделирование интерьера торгового зала.		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
<b>Тема 1.3 Виды столовой посуды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ПК 2.2 - 2.7; ПК 3.2 – 3.6; ПК 4.2 – 4.5; ПК 5.5; ПК 6.1; <i>ОК.01 - 10</i>
	1. Характеристика фарфоровой посуды	<b>2,3</b>		
	2. Характеристика металлической посуды			
	3. Характеристика хрустальной, стеклянной посуды			
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
<b>Тема 1.4 Виды столовых приборов, столового белья</b>	1. Ассортимент, назначение, характеристика основных столовых приборов	<b>2,3</b>	<b>4</b>	ПК 2.2 - 2.7; ПК 3.2 – 3.6; ПК 4.2 – 4.5; ПК 5.5; ПК 6.1;
	2. Ассортимент, назначение, характеристика вспомогательных столовых приборов			
	3. Характеристика столового белья			
	4. Порядок получения и подготовка посуды, приборов			

	<b>Тематика практических занятий</b>			<i>OK.01 - 10</i>
	<b>Практическое занятие № 3</b> Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		0	
<b>Тема 1.5 Информационное обеспечение процессаобслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ПК 2.2 - 2.7; ПК 3.2 – 3.6; ПК 4.2 – 4.5; ПК 5.5; ПК 6.1; <i>OK.01 - 10</i>
	1.Средства информации	<b>2</b>		
	2. Виды меню			
	3. Назначение и принципы составления меню			
	4. Карта вин ресторана			
	5.Карта коктейлей ресторана			
	6.Оформление меню и карты вин			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Составление и оформление меню со свободным выбором блюд, банкетного меню, меню дневного рациона, меню комплексных обедов.		2	
<b>Практическое занятие № 5</b> Составление и оформление карты вин и коктейлей		2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Разработать меню для специальных видов обслуживания, бизнес-ланча		2		
<b>Раздел 2 Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания</b>			<b>40</b>	
<b>Тема 2.1 Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ПК 2.2 - 2.7; ПК 3.2 – 3.6; ПК 4.2 – 4.5; ПК 5.5; ПК 6.1; <i>OK.01 - 10</i>
	1. Подготовительный этап	<b>2</b>		
	2. Основной этап			
	3. Завершающий этап			
<b>Тема 2.2 Виды сервировок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ПК 2.2 - 2.7; ПК 3.2 – 3.6; ПК 4.2 – 4.5; ПК 5.5; ПК 6.1; <i>OK.01 - 10</i>
	1. Предварительная сервировка стола	<b>2,3</b>		
	2. Исполнительная сервировка стола			
	3. Виды и формы складывания салфеток			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Отработка приемов предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.		2	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Отработка приемов складывания салфеток различной формы.		2	
<b>Практическое занятие № 8</b> Отработка приемов работы с подносом		2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				

<b>Тема 2.3</b> <b>Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ПК 2.2 - 2.7; ПК 3.2 – 3.6; ПК 4.2 – 4.5; ПК 5.5; ПК 6.1; <i>ОК.01 - 10</i>
	1. Встреча и размещение гостей	<b>2,3</b>		
	2. Прием и оформление заказа			
	3. Передача заказа на производство			
	4. Правила подачи продукции сервис-бара. Декантация вин			
	5. Последовательность и правила подачи кулинарной продукции			
	6. Правила и техника уборки использованной посуды			
	7. Расчет с потребителями			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие № 9</b> Тренинг по отработке приемов встречи и размещения гостей за столом.		2	
<b>Практическое занятие № 10</b> Тренинг по отработке приемов оформления заказа и передачи заказа на производство.		2		
<b>Практическое занятие № 11</b> Тренинг по отработке приемов подачи продукции сервис-бара.		2		
<b>Практическое занятие № 12</b> Тренинг по отработке приемов декантации вина, подачи шампанского.		2		
<b>Практическое занятие № 13</b> Тренинг по отработке приемов расчета с потребителями		2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>0</b>		
<b>Тема 2.4</b> <b>Основные правила и методы подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ПК 2.2 - 2.7; ПК 3.2 – 3.6; ПК 4.2 – 4.5; ПК 5.5; ПК 6.1; <i>ОК.01 - 10</i>
	1. Французский метод подачи блюд	<b>2,3</b>		
	2. Английский метод подачи блюд			
	3. Русский метод подачи блюд			
	4. Правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд			
	5. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий			
	6. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	
<b>Практическое занятие № 14</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных, горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.		2		
<b>Практическое занятие № 15</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.		2		
<b>Практическое занятие № 16</b> Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии гостей ресторана		2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				

	<b>Самостоятельная работа № .</b> Составить схему «Фламбирование сладких блюд».	2	
<b>Раздел 3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 3.1 Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b> <b>2,3</b>	<b>4</b>  ПК 2.2 - 2.7; ПК 3.2 – 3.6; ПК 4.2 – 4.5; ПК 5.5; ПК 6.1; <i>ОК.01 - 10</i>
	1. Виды приемов и банкетов		
	2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	4. Прием-фуршет		
	5. Прием коктейль		
	6. Банкет-чай		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 17</b> Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах, приемах	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Самостоятельная работа № 3</b> Составить схему «Сервировка фуршетного стола», составить заказ-счет на обслуживание банкета	2		
<b>Всего:</b>		<b>80</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины проходит в Масиерской Ресторанный сервис.

Оборудование мастерской:

холодильный шкаф-купе-1шт.;

холодильный шкаф – 2шт.;

кофемашина-5шт.;

кофемолка электрическая-2шт.;

ванна моечная- 1шт.;

производственный стол-4шт.;

стол банкетный-9шт.;

стеллаж-1шт.;

кипятильник- 1шт.;

барная стойка-2шт.;

стойка хостес-1шт.;

стул банкетный-30шт.;

стул барный-14шт.;

соковыжималка – 2шт.;

термопот -2шт.;

индукционные плиты – 5шт.;

машина посудомоечная-1шт.;

мерный стакан-2шт.;

совок для льда-2шт.;

ведерко для льда-4шт.;

щипцы для льда-2шт.;

барный коврик-2шт.;

доска разделочная-6шт.;

барный поднос-4шт.;

стеклянные миски-12шт.;

металлический поднос-2шт.;

тарелка пирожковая-20шт.;

темпер-2шт.;

кувшин для сока-5шт.;

бокалы-130шт.;

хайбол-20шт.;

харикейн-20шт.;

рокс-20шт.;

минаж-6шт.;

ложки-40шт.;

пара для кофе-40шт.;

молочник-2шт.;

сахарница-2шт.;  
питчер-6шт.;  
шейкер-4шт.;  
стрейнер-4шт.;  
джигер-4шт.;  
гейзер-20шт.;  
тарелки-100шт.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – М.: Стандартиформ, 2014. -III,12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
5. Сологубова Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / Г. С. Сологубова. – М: Юрайт,2016. – 379 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
6. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник /С. Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Академия, 2014. – 319 с.

#### **Интернет - ресурсы:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>. – (дата обращения 27.01.2017)
2. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. – (дата обращения 30.01.2017)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>– современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>– классификацию организаций питания;</li> <li>– структуру организации питания;</li> <li>– принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61 % правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p>	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений, презентаций, опорных, тезисных конспектов)</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования,</li> <li>практического задания</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>– формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>–</li> </ul>		
<p>Умеет:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>– разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p>	<p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>–</p>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	
---	--	--

## **5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Организация обслуживания может быть использована при реализации программы дополнительного профессионального образования и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.