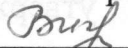


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по  
учебной работе

 С.П. Вихрова

« 31 » августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

---

**43.01.01 Официант, бармен**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания** профессия «официант», 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 07.05.2014 г., № 465, профессионального стандарта Официант/бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 910н., международных стандартов компетенций WorldSkills,

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю **ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания** разработана для профессии «официант».

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Барабаш Ирина Витальевна, *заведующая практикой ОГА ПОУ «НТТТ»*

Каркаускене Татьяна Васильевна, *мастер производственного обучения ОГА ПОУ «НТТТ»*

Лукина Тамара Николаевна, *преподаватель специальных дисциплин ОГА ПОУ «НТТТ»*

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой комиссии от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ

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

профессия «официант», является частью программы подготовки в соответствии с ФГОС по профессиям среднего профессионального образования **43.01.01 Официант, бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01. может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по профессии «официант».

## **1.2. Цели и задачи учебной практики**

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППСЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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 подготовки залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применение 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;



- обслуживание 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 официанта с гостями.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания:**

Всего – 468 часов (13 недель).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ 01. **Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ.**, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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, необходимый 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 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Виды работ на учебной практике

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
	<p>ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<p>Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p> <p>Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p> <p>Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.</p> <p>Соблюдение личной гигиены.</p> <p>Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.</p> <p>Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.</p> <p>Приём заказа на блюда и напитки.</p> <p>Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме.</p> <p>Консультация гостей по составу и методам приготовления блюд, рекомендации выбора вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.</p> <p>Подача блюд и напитков гостям различными способами.</p> <p>Предоставление счёта и расчёт с потребителем.</p> <p>Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.</p>

### 3.2. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
1	2	3
<p>ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<p>Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций индустрии питания.</p>	<p>468</p>
<b>Тема 1.1. Введение в профессию «Официант»</b>		<b>18</b>
<b>Тема 1.2. Подготовка предприятий общественного питания к обслуживанию потребителей</b>		<b>198</b>
<b>Тема 1.3. Изучение стандартов обслуживания потребителей в организациях общественного питания</b>		<b>198</b>
<b>Тема 1.4. Обслуживание различных массовых банкетных мероприятий и использование специальных форм организации питания</b>		<b>54</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		493 198



### 3.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей		468
Тема 1.1. Введение в профессию «Официант»	<p><b>Урок №1.</b> Квалификационная характеристика профессии «Официант» 3-4 разряда. Техника безопасности и охраны труда в работе официанта.</p> <p><b>Урок №2.</b> Основные типы, виды предприятий. Производственные и торговые помещения предприятий. Схема технологического процесса.</p> <p><b>Урок №3.</b> Назначение, виды, принципы составления, подготовки папок-меню, прейскуранта. Формы материальной ответственности официанта.</p>	6
Тема 1.2. Подготовка предприятий общественного питания к обслуживанию потребителей	<p><b>Урок №1.</b> Назначение, виды, размер, требования к качеству фарфоровой посуды</p> <p><b>Урок №2.</b> Нормы списания, учета, хранения и получения фарфоровой посуды</p> <p><b>Урок №3.</b> Назначение, виды, размер, требования к качеству стеклянной посуды</p> <p><b>Урок №4</b> Нормы списания, учета, хранения и получения стеклянной посуды</p> <p><b>Урок №5</b> Назначение, виды, размер, требования к качеству металлической и керамической посуды</p> <p><b>Урок №6</b> Нормы списания, учета, хранения и получения металлической и керамической посуды</p> <p><b>Урок №7</b> Назначение, виды, размер, требования к качеству столовых приборов</p> <p><b>Урок №8</b> Нормы списания, учета, хранения и получения столовых приборов</p>	6

	<p><b>Урок №9</b> Назначение, виды, размер, требования к качеству столового белья</p> <p><b>Урок №10</b> Нормы списания, учета, хранения и получения столового белья</p> <p><b>Урок №11</b> Приемы складывания хлопчатобумажных салфеток к дневному и вечернему обслуживанию</p> <p><b>Урок №12, 13</b> Расчет столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря, столового белья согласно обслуживанию</p> <p><b>Урок №14</b> Подготовка торгового зала к обслуживанию</p> <p><b>Урок №15, 16</b> Получение из сервизной, перенос на подсобный стол, подготовка к обслуживанию столовой, стеклянной посуды, приборов ,инвентаря, столового белья</p> <p><b>Урок №17</b> Комплектование рабочего места официанта к обслуживанию. Использование в работе подносов, сервировочных тележек, вспомогательных столиков</p> <p><b>Урок №18, 19</b> Накрытие столов скатертями, закрепление фуршетных юбок на столе.</p> <p><b>Урок №20, 21</b> Перенос столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря, столового белья вручную, на подносах, на сервировочной тележке</p> <p><b>Урок №22, 23</b> Предварительная сервировка стола для завтрака (два варианта)</p> <p><b>Урок №24</b> Декорирование стола украшениями и ресторанными аксессуарами. Требования к качеству подготовки стола к обслуживанию</p> <p><b>Урок №25, 26</b> Предварительная сервировка стола для обеда (два варианта)</p> <p><b>Урок №27</b> Декорирование стола украшениями и ресторанными аксессуарами. Требования к качеству подготовки стола к обслуживанию</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>6</p>
--	---	---

	<p><b>Урок №28, 29</b> Предварительная сервировка стола для ужина (два варианта)</p> <p><b>Урок №30</b> Декорирование стола украшениями и ресторанными аксессуарами. Требования к качеству подготовки стола к обслуживанию</p> <p><b>Урок №31</b> Предварительная сервировка стола для десерта, банкета (два варианта).</p> <p><b>Урок №32</b> Декорирование стола украшениями и ресторанными аксессуарами</p> <p><b>Урок №33</b> Личная подготовка официанта к обслуживанию</p>	12
<p>Тема 1.3. Изучение стандартов обслуживания потребителей в организациях общественного питания</p>	<p><b>Урок №1</b> Предварительное бронирование столиков, система и учет.</p> <p><b>Урок №2</b> Продажа на «вынос» блюд и напитков. Расчет с гостем с использованием ККТ.</p> <p><b>Урок №3, 4</b> Встреча и размещение гостей за столом. Ресторанный этикет и протокол при размещении гостей.</p> <p><b>Урок №5</b> Подача меню различным группам гостей.</p> <p><b>Урок №6</b> Рекомендации официанта, подбор посуды для подачи холодных блюд и закусок гостю, требования к их качеству.</p> <p><b>Урок №7</b> Рекомендации официанта, подбор посуды для подачи горячих закусок гостю, требования к их качеству.</p> <p><b>Урок №8, 9</b> Рекомендации официанта, подбор посуды для подачи бульонов и первых блюд гостю, требования к их качеству.</p> <p><b>Урок №10</b> Рекомендации официанта, подбор посуды для подачи вторых блюд из овощей, требования к их качеству.</p> <p><b>Урок №11</b> Рекомендации официанта, подбор посуды для подачи вторых блюд из рыбы, требования к их качеству</p>	6 6 6 6 6 12 6 6 6 12 6 6 6

	<p><b>Урок №12</b> Рекомендации официанта, подбор посуды для подачи вторых блюд из мяса, птицы, требования к их качеству.</p> <p><b>Урок №13, 14</b> Рекомендации официанта, подбор посуды для подачи блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, требования к их качеству.</p> <p><b>Урок №15</b> Рекомендации официанта, подбор посуды для подачи холодных и горячих напитков, требования к их качеству</p> <p><b>Урок №16</b> Рекомендации официантов, подбор посуды для подачи десертов, требования к их качеству.</p> <p><b>Урок №17, 18</b> Рекомендации официанта, подбор посуды для подачи алкогольных напитков буфетной продукции, требования к их качеству.</p> <p><b>Урок №19, 20</b> Прием и оформление заказа, передача его на производство, в бар.</p> <p><b>Урок №21</b> Досервировка стола гостя согласно заказанному меню. Расчет с гостем с использованием ККТ.</p> <p><b>Урок №22, 23</b> Подача блюд и напитков гостю «в стол».</p> <p><b>Урок №24, 25</b> Подача блюд и напитков гостю индивидуальным способом.</p> <p><b>Урок №26, 27</b> Подача блюд и напитков гостю способом в «обнос».</p> <p><b>Урок №28, 29</b> Подача блюд и напитков гостю с предварительным перекладыванием на приставном столе.</p> <p><b>Урок №30</b> Сбор использованной посуды, приборов со стола во время и после обслуживания.</p> <p><b>Урок №31, 32</b> Замена использованной скатерти на столе во время обслуживания и после ухода гостя.</p>	<p>6</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>12</p>
--	--	--

Тема 1.4. Обслуживание различных массовых банкетных мероприятий и использование специальных форм организации питания	Урок №33 Заполнение счета и подача его гостю. Виды расчета с гостем. Расчет гостя с использованием ККТ.	6
	Урок №1 Приём заказа на банкет, оформление информационно-сопроводительного листа.	6
	Урок №2 Разработка банкетного меню, размещение заказа в производство и бар.	6
	Урок №3 Обслуживание официального банкета. Техника работы официанта.	6
	Урок №4 Обслуживание банкета-фуршета. Техника работы официанта.	6
	Урок №5 Обслуживание в формате шведский стол. Техника работы официанта.	6
	Урок №6 Обслуживание неофициального банкета-свадьбы. Техника работы официанта.	6
	Урок №7 Обслуживание туристических групп.	6
	Урок №8 Обслуживание гостей в номере отеля.	6
Урок №9 Оформление счёта. Расчёт массового банкетного мероприятия с помощью ККТ. Дифференцированный зачёт.	6	

Урок №10	Урок №11	Урок №12	Урок №13	Урок №14	Урок №15	Урок №16	Урок №17	Урок №18	Урок №19	Урок №20	Урок №21	Урок №22	Урок №23	Урок №24	Урок №25	Урок №26	Урок №27	Урок №28	Урок №29	Урок №30	Урок №31	Урок №32	Урок №33	Урок №34	Урок №35	Урок №36	Урок №37	Урок №38	Урок №39	Урок №40	Урок №41	Урок №42	Урок №43	Урок №44	Урок №45	Урок №46	Урок №47	Урок №48	Урок №49	Урок №50	Урок №51	Урок №52	Урок №53	Урок №54	Урок №55	Урок №56	Урок №57	Урок №58	Урок №59	Урок №60	Урок №61	Урок №62	Урок №63	Урок №64	Урок №65	Урок №66	Урок №67	Урок №68	Урок №69	Урок №70	Урок №71	Урок №72	Урок №73	Урок №74	Урок №75	Урок №76	Урок №77	Урок №78	Урок №79	Урок №80	Урок №81	Урок №82	Урок №83	Урок №84	Урок №85	Урок №86	Урок №87	Урок №88	Урок №89	Урок №90	Урок №91	Урок №92	Урок №93	Урок №94	Урок №95	Урок №96	Урок №97	Урок №98	Урок №99	Урок №100
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственной лаборатории общественного питания.

Оснащение учебно-производственной лаборатории общественного питания.

#### **Оборудование:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные);
- банкетные стулья;
- производственное оборудование.

#### **Инструменты и приспособления:**

- посуда (фарфорофаянсовая, металлическая, керамическая, стеклянная, деревянная);
- барное стекло (бокалы, рюмки, графины, мартинки, хайболы);
- приборы (столовые приборы в ассортименте, вспомогательные приборы, специальные приборы);
- текстиль для сервировки (принадлежности для сервировки стола, скатерти текстильные обеденные, скатерти банкетные, салфетки текстильные, напероны, фуршетные юбки);
- подносы малые профессиональные (таблетки);
- подносы большие профессиональные (плато);
- подставки напольные для плато;

- барное оборудование, инвентарь и инструментарий (штопор и ключ сомелье, мерные стаканы, миксер, блендер, кулеры, подставка для охлаждения шампанского, щипцы для льда, доска разделочная).

#### **Средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- учебные видеоматериалы;
- комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике;
- программное обеспечение.

#### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия обучающихся проводятся в учебно-производственной мастерской, оборудованной согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа учебной практики должна быть освоена обучающимися в полном объеме.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

#### **4.4. Информационное обеспечение**

##### **Основные источники**

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).
2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 352 с.
3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.
4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень[Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.
5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.
6. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009.- С. 78-173.
7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006.- 544 с.
8. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИль).
9. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 384 с.
10. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006.- 416 с.

### Дополнительные источники

1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.
6. Закон РФ «О защите прав потребителей».
7. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.
10. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, 2015. - 351 с.

## Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

2. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://knigosite.org>/свободный.

3. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: [http://bookz.ru/authors/ol\\_ga-bamkut\\_/professi\\_197.html](http://bookz.ru/authors/ol_ga-bamkut_/professi_197.html)/свободный.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организовывать рабочее место	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Подготавливать зал к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Осуществлять прием заказа на блюда и напитки	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Размещать заказ потребителя	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике

Выполнять предварительную сервировку стола	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Выполнять тематическую сервировку стола	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Обслуживать различные виды банкетов	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Работать с нормативной документацией	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Дифференцированный зачет	