

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 04. Организация обслуживания**

для обучающихся на базе основного общего образования

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**2026 г**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

---

Рассмотрено  
на заседании ПЦК общепрофессиональных  
дисциплин и профессиональных модулей  
Протокол № 9 от «07» 05. 2026 г  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.В.Дроздова

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ М.Н.Шумилкина

Рабочая программа учебной дисциплины *Организация обслуживания* для специальности среднего профессионального образования *социально-экономического* профиля: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело (укрупнённая группа специальностей 43 00 00 Сервис и туризм)*

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г. (зарегистрированного в Минюсте РФ 20.12.2016г № 44828)

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Разработчик:** Ревенко Е.М. – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

**СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

ООО «ИМПЕРИЯ» - Высоцкий А.С. – директор

ООО «ЯМС-ХЛЕБ» - Ефимова В.Г – директор

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «КЕКС» - Захаревич А.С. – бренд – шеф

Дата согласования «12» мая 2026 г

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1</b>	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>4</b>
<b>2</b>	СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>6</b>
<b>3</b>	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	<b>13</b>
<b>4</b>	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>15</b>
<b>5</b>	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	<b>17</b>
<b>6</b>	МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	<b>19</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК6.1-6.4	<p>Выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчет с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;                  соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;                  разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;                  заменять использованную посуду и приборы;                  составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы, обслуживать иностранных туристов</p>	<p>алкогольных и безалкогольных напитков;                  способы подачи блюд;                  очередность и технику подачи блюда напитков;                  кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли                  правила сочетаемости напитков и блюд;                  требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
	<p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания                  осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;                  предоставлять счет и производить расчет с потребителями;                  соблюдать правила ресторанного этикета;                  производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;                  приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>способы замены использованной посуды и приборов;                  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;                  информационное обеспечение услуг общественного питания;                  правила составления и оформления меню,                  обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>

**1.3** Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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;

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

**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>	64
<b>Объем образовательной программы</b>	64
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	0
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

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
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	<b>Содержание учебного материала</b> Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	4	ОК 1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК6.3
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа №1</b> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональны задач); подготовка сообщений		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b> Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг Интерьер помещений организации питания Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар(буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение.	2	ОК 1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК6.3

	Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<i>Практическая работа №2.</i> Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		ОК 1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК6.3
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональны задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов. Предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности Правила работы с подносом		
	<b>Тематика практических занятий</b>		ОК 1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК6.3
	<i>Практическая работа №3.</i> Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания <i>Практическая работа №4.</i> Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания <i>Практическая работа №5</i> Отработка и приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию <i>Практическая работа №6.</i> Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		

	<p><b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)          Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;          изучение нормативных материалов;          решение задач и упражнений по образцу;          решение ситуационных производственных (профессиональны задач);          подготовка сообщений</p>		
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3 ПК6.1</b>
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическая работа №7.</b> Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
	<p><b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)          Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;          изучение нормативных материалов;          решение задач и упражнений по образцу;          решение ситуационных производственных (профессиональны задач);          подготовка сообщений</p>		
<b>Тема5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3</b>
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями . Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5,</b>
	<b>Практическая работа №8.</b> Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.		

			ПК6.3
	<p><b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональны задач); подготовка сообщений</p>		
<p><b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	<p>ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3</p>
	<p>Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи</p>		
	<p>Правила подачи продукции сервис-бара. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		
	<p><b>Практическая работа №9.</b> Тренинг по отработке приёмов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом <b>Практическая работа №10</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча <b>Практическая работа №11</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд <b>Практическая работа №12</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. <b>Практическая работа №13.</b> Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов</p> <p>ренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом</p>		

	<p><b>Тренинг по отработке</b> приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
<p><b>Тема7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий Правила этикета и нормы поведения за столом Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями</p>	<p>4</p>	<p>ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3</p>
	<p><b>Тематика практических занятий</b> <i>Практическая работа №14.</i> Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания <i>Практическая работа №15.</i> Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями <b>Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей</b></p>		<p>ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3</p>

	<p><b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональны задач); подготовка сообщений</p>		
<p><b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	<p>ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3</p>
	<p><b>Практическая работа №16</b> Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</p>		
	<p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</p>		
	<p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</p>		
	<p>Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания</p>		
	<p>Прием-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай</p>		
	<p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		
<p>Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах</p>		<p>ОК1-7,9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3</p>	
<p><b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональны задач); подготовка сообщений</p>			
<p><b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	<p>ОК1-7,9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3</p>
	<p>Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана</p>		

	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК1-7,9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК6.3</b>
	<b>Практическая работа №17.</b> Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональны задач); подготовка сообщений		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- Мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- Локальная сеть с выходом в Интернет,
- Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- Программное обеспечение,
- Иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п.7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.1.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания, из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.1.2.1. Обязательные печатные издания:**

1. Федеральный закон от 2012 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «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](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 этики профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

### 3.1.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания // Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).

2. Kukiing.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kukiing.net](http://www.kukiing.net).

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).

6. Центр ресторанного партнерства для профессионалов NoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).

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

### 3.1.2.3. 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.

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристики столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд,</p> <p>смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд;</p>	<p>-</p> <p>- грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>-</p> <p>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>-</p> <p>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>-</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>-</p> <p>анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>- текущий контроль освоения материала;</p> <p>-</p> <p>защита</p> <p>внеаудиторной самостоятельные работы;</p> <p>-</p> <p>дифференцированный зачет</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

<p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>Умения: Выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять, подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий ит.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>

<p>способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать</p> <p>обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
---	--	--

### **5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов**

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p align="center">Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p align="center">Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p align="center">Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине</p>	<p align="center"><b>ЛР 3</b></p>
<p align="center">Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;</p>	<p align="center"><b>ЛР 4</b></p>
<p align="center">Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.</p>	<p align="center"><b>ЛР 5</b></p>
<p align="center">Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый</p>	<p align="center"><b>ЛР 6</b></p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области**

**«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

работать на их достижение.	
Признающий ценность непрерывного образования	<b>ЛР 8</b>
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	<b>ЛР 9</b>
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	<b>ЛР 10</b>
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	<b>ЛР 11</b>
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 12</b>
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	<b>ЛР 13</b>
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	<b>ЛР 14</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	<b>ЛР 15</b>
Способный искать нужные источники информации	<b>ЛР 16</b>
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	<b>ЛР 17</b>
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	<b>ЛР 18</b>
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	<b>ЛР 19</b>
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	<b>ЛР 20</b>
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<b>ЛР 21</b>
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	<b>ЛР 22</b>
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	<b>ЛР 23</b>
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	<b>ЛР 24</b>
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	<b>ЛР 25</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	<b>ЛР 26</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 27</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	<b>ЛР 28</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	<b>ЛР 29</b>
Забогающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 30</b>
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	<b>ЛР 31</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predeterminedенные	<b>ЛР 32</b>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 33</b>
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	<b>ЛР 34</b>
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	<b>ЛР 35</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 36</b>

**6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД  
СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

<b>Дата</b>	<b>Содержание и формы деятельности</b>	<b>Участники</b>	<b>Место проведения</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Коды ЛР</b>
<b>октябрь</b>	День профессионально-технического образования в России	3 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1 - ЛР 32
	Международный день повара	3 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1- ЛР 32
<b>ноябрь</b>	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, соц.педагог	ЛР 9- ЛР 10 ЛР 20- ЛР 22
<b>февраль</b>	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели	ЛР 1- ЛР 32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	3 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1- 3,5,14- 16, 6- 8,11- 12,19, 20-22
<b>март</b>	Областной фестиваль кулинарного искусства	3 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР,	ЛР 6- 8,11- 12,19, 4,13,17-

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области**

**«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	«Кулинарный олимп»			кл.руководители, соц.педагог	18,23-30, 20-22
<b>апрель</b>	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	3 курс	Территория техникума	Зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	ЛР 9-10 20-22
	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны	ЛР 9-10 4,13,17-18,23-30 20-22
<b>май</b>	День кондитера в России	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17-18,23-30 20-22
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	3 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17-18,23-30 20-22
<b>июнь</b>	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19 20-22 4,13,17-18,23-30 9-10