

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Иркутской области  
«Чунский многопрофильный техникум»



Утверждаю:

Директор ГБПОУ ЧМТ

В.М. Васильева

« 25 » 06 2016 г.

**ПРОГРАММА**  
профессионального обучения  
16399 Официант

Срок обучения: 1 месяц

2016 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 профессиональной подготовки рабочих кадров  
 16399 Официант

Квалификация: Официант- 3 разряд  
 Срок обучения: 1 месяц  
 Количество часов: 144 час.  
 Документ: Свидетельство  
 Форма контроля: Квалификационный экзамен

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			Лекции	Практ. занятия	Сам. Раб.	
<b>1.</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>32</b>				
1.1	Основы культуры профессионального общения	10	6	2	2	зачет
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	10	6	2	2	зачет
1.3	Товароведение пищевых продуктов	12	8	2	2	зачет
<b>2.</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>					
<b>ПМ.01</b>	<b>Обслуживание потребителей организации общественного питания</b>	<b>48</b>				экзамен
МДК 01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	32	12	10	10	
МДК 01.02	Кулинарная характеристика блюд	16	8	2	6	
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>56</b>		<b>56</b>		зачет
<b>3.</b>	<b>Консультации</b>	<b>4</b>				
<b>4.</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>4</b>				
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>				

Программа профессиональной подготовки рабочих кадров (далее – программа) разработана на основании ФГОС по специальности СПО **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»**

**Авторы разработчики:**

С.И. Щербакова, методист ГБПОУ ЧМТ, преподаватель учебных дисциплин и междисциплинарных курсов высшей квалификационной категории по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

## Содержание

1. Паспорт программы	5
2. Результаты освоения программы	7
3. Структура и содержание программы	8
4. Условия реализации программы	12
5. Контроль и оценка результатов освоения программы	13
6. Программы учебных дисциплин	14

# 1. Паспорт программы профессиональной подготовки рабочих кадров по профессии 16399 Официант

## 1.1. Область применения программы

Программа предусматривает освоение соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

ПК 1.2 Организовать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания

ПК 1.4 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции

ПК 1.5 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

После освоения учебной практики программы присваивается рабочая профессия Официант 3 разряда.

## 1.2. Цели и задачи программы

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы должен:

### **иметь практический опыт: для Официанта 3 разряда**

- обслуживания посетителей с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате
- обслуживания пассажиров в вагонах по предварительным заказам
- разносной торговли в залах ресторанов, кафе и баров
- накрытия и предварительной сервировки столов
- замены скатертей и салфеток и уборки столов
- сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров

### **уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, 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 счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания 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 расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

### **1.3. Количество часов на освоение программы:**

всего – 144 часа, в том числе:

аудиторная нагрузка – 80 час, учебная практика - 56 часов, консультации – 4 час, квалификационный экзамен – 4 час

## 2. Результаты освоения программы

Результатом освоения программы является овладение слушателями видом профессиональной деятельности **ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания**, в том числе профессиональной компетенцией:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 1.2	Организовать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 1.4	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 1.5	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

### 3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ .01 Обслуживание потребителей организации общественного питания

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>										
ПК 1.1	Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	32	12	10		10				
ПК 1.2	Организовать выполнение заказов потребителей									
ПК 1.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в									



	процессе обслуживания								
<b>МДК 01.02 кулинарная характеристика блюд</b>									
<b>ПК 1.4</b>	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>6</b>			
<b>ПК 1.5</b>	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта								
	<b>Всего:</b>	<b>48</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	-	<b>16</b>	-	<b>56</b>	-

### 3.2. Содержание Междисциплинарного курса (далее - МДК 01.01) Организация и технология обслуживания в общественном питании

№ п/п	Раздел, тема, содержание лекций	Количество часов		
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1.	<p><b>Введение. Предмет, задачи и методы организации производства предприятий общественного питания</b></p> <p>Задачи общественного питания на современном уровне. Организационное построение общественного питания. Закономерности и принципы организации производства общественного питания, внешние и внутренние условия их реализации.</p>	1	-	2
2	<p><b>Характеристика предприятий общественного питания</b></p> <p>Типы, формы и принципы, особенности организации предприятий общественного питания. Планирование развития сети предприятий общественного питания. Состав помещений. Планировка. Ассортимент алкогольной и безалкогольной продукции.</p>	1	-	2
3	<p><b>Организация снабжения предприятий общественного питания</b></p> <p>Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров. Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья. Организация тарного и весового хозяйства. Материально-техническое снабжение.</p>	1	-	2
4	<p><b>Организация производственных цехов</b></p> <p>Требования к производственным помещениям, организации рабочих мест и труда в цехе. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов Контроль за качеством выпускаемой продукции.</p>	1	-	2
5	<p><b>Организация обслуживания посетителей</b></p> <p>Изучение спроса посетителей. Характеристика помещений для посетителей.</p>	8 <i>1</i>		2

Основы составления меню. Сервировка стола.	1		
Характеристика посуды и приборов.	1		
Характеристика столового белья. Формы складывания салфеток.	1		
Организация моечной столовой посуды, сервизной.	1		
Порядок и формы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.	1		
Правила подачи блюд, мучных и кондитерских изделий.	1		
Правила подбора и подачи вино-водочных изделий, напитков.	1		
<b>Практические занятия:</b>			
№ 1 Изучение посуды		1	
№ 2 Изучение основных столовых и вспомогательных приборов		1	
№ 3 Изучение столового белья и формы складывания салфеток		1	
№ 4 Сервировка стола на завтрак		1	
№ 5 Сервировка стола на обед		1	
№ 6 Сервировка стола на ужин		1	
№ 7 Сервировка стола на банкет		1	
№ 8 Порядок обслуживания потребителей		1	
№ 9 Этикет за столом		1	
№ 10 Порядок расчета с посетителями		1	
<b>Итого:</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Всего:</b>	<b>32 час</b>		

### 3.3. Содержание Междисциплинарного курса (далее - МДК 01.02) Кулинарная характеристика блюд

№ п/п	Раздел, тема, содержание лекций	Количество часов		
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Характеристика и подача холодных блюд и закусок. Правила хранения.	1	-	1
2	Характеристика и подача первых блюд. Правила хранения.	1	-	1
3	Характеристика и подача вторых рыбных блюд. Правила хранения.	1	-	1
4	Характеристика и подача вторых мясных блюд. Правила хранения.	1	-	1
5	Характеристика и подача вторых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Правила хранения.	1	-	1

6	Характеристика и подача напитков (алкогольных и безалкогольных). Правила хранения.	1	-	1
7	Характеристика и подача мучных и кондитерских изделий. Правила хранения.	1	-	-
8	Декорирование блюд. <b>Практические занятия:</b> № 1 Декорирование столовой посуды перед подачей блюд № 2 Декорирование блюд перед подачей	1	1 1	-
<b>Итого:</b>		<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
<b>Всего:</b>		<b>48 час</b>		

## 4. Условия реализации профессионального модуля

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

**Технические средства обучения:** электромиксер, кофеварка, контрольно-кассовое оборудование, электронное вес измерительное оборудование, кухонный комбайн, холодильник, электрическая плита, электрический чайник, микроволновая печь.

**Оборудование:** столы обеденные, стулья, столовая посуда, столовые приборы, стеклянная посуда, столовое белье (скатерти, салфетки, ручки), набор ножей, столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз, набор столовых приборов, самовар, набор посуды из стекла, набор посуды из хрусталя, комплект столового белья (скатерти, салфетки), набор посуды из пластмассы, набор разделочных досок, подносы, плакаты.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2010
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания Ростов - на - Дону, изд. дом "Феникс" 2010г.
3. Н.Г. Юдов, Н.Н. Костов, Л.Д. Попов «Обслуживание на предприятиях общественно питания», учеб.пособие. - М.: Высш. школа, 2009. – 232 с., изд. «Техника». НРБ

*Дополнительные источники:*

1. Н.Анурова, А.Купцов Азбука ресторанов сервиса – М.: Издат. дом «Витрина», 2002
2. С. и Л.Зигель, Х.и Р. Ленгер, Г.Штиклер, В.Гутмайер Ресторанный сервис. –М.: Центрполиграф, 2002
3. Шевченко В.Н. Некоторые вопросы протокольной практики. -М: Воскресенье, 1997
4. Селезнева И.Б. Приглашение к столу. - М.: Воскресенье, 2001
5. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. -М.: Современные ресторанные и розничные технологии, 1999
6. Кристофер Эгертон-Томас Ресторанный бизнес: Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер. с англ. - М.: РосКонсульт, 1999
7. Хорст Ханиш Искусство сервировки. - М.: Ниола-Пресс, 1998
8. И.Панкеев Инциклопедия этикета. –М.: Олма – Пресс, 1999
9. Журналы: "Питание и общество", "Ресторан", "Ресторанный бизнес", "Ресторанные ведомости", "Вы и ваш ресторан", «Гастрономъ», «Ресторатор», «Фюжн»
10. Ю.Инга Вольф Современный этикет. - М.: Издательский дом "Кристина", 2000
11. П.Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. - М.: ПрофОбрИздат, 2001
12. Юдов, Костов, Попов, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Высшая школа, 1981г.
13. .Н.В. Коршунов Организация обслуживания в ресторанах М.: Высшая школа, 1980г.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания.**

Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин «Основы культуры профессионального общения», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов»

### 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 – ПК 1.3	<p><b>3 разряд - демонстрация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживание посетителей с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате</li> <li>- обслуживание пассажиров в вагонах по предварительным заказам</li> <li>- разносная торговля в залах ресторанов, кафе и баров</li> <li>- накрытие и предварительная сервировка столов</li> <li>- замена скатертей и салфеток и уборка столов</li> <li>- сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров</li> </ul>	<p><i>Экзамен по профессиональному модулю.</i></p>
ПК 1.4 – ПК 1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции;</li> <li>- Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта</li> </ul>	<p><i>Экзамен по профессиональному модулю.</i></p>

### 6. Программы учебных дисциплин

#### 6.1. Тематический план и содержание программы учебной дисциплины Основы культуры профессионального общения

№ темы	Наименование темы	Количество часов		
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	Введение	1	-	-
1	Этика и культура поведения	1	-	-
2	Психологические аспекты делового общения	1	1	1
3	Индивидуальные особенности личности в профессиональном общении	1	-	-
4	Конфликты в деловом общении	2	1	1
<b>Итого:</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>		<b>10 час</b>		

### Содержание программы

#### **Введение.**

Задачи учебной дисциплины «Основы культуры профессионального общения».  
Общее понятие о культуре и ее роли в обществе Общее понятие об общении. Сущность культуры общения. Значение предмета для овладения профессией.

#### **Тема 1. Этика и культура поведения.**

Общие сведения об эстетике как науки. Профессиональная этика. Деловой этикет. Эстетические требования к внешнему облику официанта. Понятие об эстетическом вкусе. Основные составляющие внешнего облика человека.

Эстетические требования к деловому костюму. Культура телефонного общения. Деловая беседа: структура, приемы. Интерьер рабочего помещения.

#### **Тема 2. Психологические аспекты делового общения.**

Классификация общения; формы общения, виды общения. Роль восприятия в процессе общения. Понимание в процессе общения; способы поведения, ориентации поведения. Успех профессионального общения; рефлексивное слушание, нереплексивное слушание, приемы повышения эффективности общения, техника общения.

#### *Практическое занятие № 1.*

#### **Тема 3. Индивидуальные особенности личности в деловом общении.**

Основные сведения о психологических процессах (ощущение, восприятие, воображение, представление, мышление, эмоции, чувства, воля, способности), о психических свойствах (темперамент, характер), о психических состояниях человека (бодрость, усталость, удовлетворенность, активность).

#### **Тема 4. Конфликты в деловом общении.**

Культура межличностных контактов. Межличностный конфликт; конфликт и его структура, виды, источники и причины конфликтов. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях; прямые и косвенные методы гашения конфликта, правила поведения в конфликтах. Совершенствование искусства общения. Работа над собой.

#### *Практическое занятие №2*

### Перечень лабораторных и практических занятий

№	Наименование темы	№	Наименование	Количество
---	-------------------	---	--------------	------------

темы		практического занятия	практического занятия	часов
1	Психологические аспекты делового общения	1	Практикум «Составление текста речи при обслуживании потребителей»	1
4	Конфликты в деловом общении	2	Практикум: «Исследование особенностей реагирования в конфликтной ситуации»	1

## 6.2. Тематический план и содержание программы учебной дисциплины Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

№ темы	Наименование темы	Количество часов		
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	Введение	1	-	-
1	Пищевые вещества. Пищеварение.	1	-	-
2	Обмен веществ и питание взрослого населения.	1	-	1
3	Личная гигиена официанта.	1	-	1
4	Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю	1	1	-
5	Санитарные требования к приготовлению, реализации и хранению готовых блюд	1	1	-
<b>Итого:</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>		<b>10 час</b>		

### Содержание программы

#### **Введение.**

Задачи учебной дисциплины Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Общие понятия о санитарии, гигиене.

#### **Тема 1. Пищевые вещества. Пищеварение.**

Характеристика белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и воды. Процесс пищеварения в организме. Усвояемость пищи.

#### **Тема 2. Обмен веществ и питание взрослого населения.**

Понятие об обмене веществ. Суточная норма потребления пищи для взрослого населения. Энергетическая ценность. Сбалансированность питания.

#### **Тема 3. Личная гигиена официанта.**

Понятие личной гигиены. Медицинский осмотр. Комплект специальной одежды (униформы), требования к ней.

#### **Тема 4. Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю.**



Общие требования к хранению, мытью оборудования, посуды, инвентаря. Охрана труда в предприятиях общественного питания.

*Практическое занятие № 1*

**Тема 5. Санитарные требования к приготовлению, реализации и хранению готовых блюд.**

Условия и сроки хранения продуктов питания, готовых блюд. Санитарные условия содержания складских помещений, требования к ним. Весовое хозяйство.

*Практическое занятие № 2*

**Перечень лабораторных и практических занятий**

№ темы	Наименование темы	№ практического занятия	Наименование практического занятия	Количество часов
4	Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю	1	Практикум «Заполнение таблицы по срокам хранения пищевых продуктов и готовых блюд»	1
5	Санитарные требования к приготовлению, реализации и хранению готовых блюд	2	Практикум: «Изучение весов»	1

**6.3. Тематический план и содержание программы учебной дисциплины  
Товароведение пищевых продуктов**

№ темы	Наименование темы	Количество часов		
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	Введение	1	-	-
1	Характеристика свежих овощей, фруктов, плодов и продуктов их переработки	1	-	-
2	Характеристика рыбы и рыбных продуктов	1	-	1
3	Характеристика мяса и мясопродуктов	1	-	1
4	Характеристика сыпучих продуктов, вкусовых товаров	1	1	-
5	Характеристика молока и молочных продуктов	1	-	-
6	Характеристика сахара и кондитерских изделий	1	-	-
7	Контроль качества пищевых продуктов	1	1	-

<b>Итого:</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>	<b>10 час</b>		

### Содержание программы

#### **Введение.**

Задачи учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов. Качество товаров. Правила приемки и отпуска товаров.

#### **Тема 1. Характеристика свежих овощей, фруктов, плодов и продуктов их переработки**

Классификация овощей. Приемка, хранение и использование в кулинарии.

#### **Тема 2. Характеристика рыбы и рыбных продуктов.**

Классификация рыбы и рыбопродуктов. Характеристика семейств рыб. Правила хранения и использования в кулинарии.

#### **Тема 3. Характеристика мяса и мясопродуктов.**

Классификация мяса и мясопродуктов. Характеристика видов мяса. Правила хранения и использования в кулинарии.

#### **Тема 4. Характеристика сыпучих продуктов, вкусовых товаров.**

Классификация сыпучих товаров. Болезни. Правила хранения и использования в кулинарии. Вкусовые товары: классификация, виды и использование.

#### *Практическое занятие № 1*

#### **Тема 5. Характеристика молока и молочных продуктов.**

Классификация молока и молочных продуктов. Характеристика продуктов переработки молока. Правила хранения и использования в кулинарии.

#### **Тема 6. Характеристика сахара и кондитерских изделий.**

Виды сахара и кондитерских изделий. Дрожжи, разрыхлители.

#### **Тема 7. Контроль качества пищевых продуктов.**

Виды контроля и алгоритм его проведения.

#### *Практическое занятие № 2*

### Перечень лабораторных и практических занятий

№ темы	Наименование темы	№ практического занятия	Наименование практического занятия	Количество часов
4	Характеристика сыпучих продуктов, вкусовых товаров	1	Выполнить раздаточный материал «Сыпучие товары»	1
7	Контроль качества пищевых продуктов	2	Практикум: «Составить памятку по приемке и отпуску товаров»	1

#### 6.4. Информационное обеспечение процесса обучения учебным дисциплинам

##### *Основная литература*

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО; Учеб. пособие для СПО: Допущено Минобразованием России. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2009. - 432 с.

#### ***Дополнительная литература***

1. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для колледжей. - 3-е изд., перераб. и доп. – Ростов н\Д: изд-во: Феникс, 2009. - 384 с.

2. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России, 3-е изд. - М.: Академия, 2008. - 272 с.

Сборники рецептов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002.

2. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. - М.: «Хлебпродинформ», 2001. I 18

3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

4. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие: Допущено Минобразованием России, 2-е изд., – М.: Академия, 2006, 496 с.

Периодическая печать: Питание и общество // ГастрономЪ// Современный ресторан

#### ***Нормативная документация***

1. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.

2. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.

3. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 № 389.

4. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

6. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

7. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.

8. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.

9. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003.

10. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

11. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.

12. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

14. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2-ФЗ.

15. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

16. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.

## **6.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса по программе профессиональной подготовки рабочих кадров**

### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## Экзаменационные билеты

### Б-1

1. Характеристика типов предприятий общественного питания
2. Личная гигиена официанта
3. Характеристика сервизной
4. **Показать сервировку стола на завтрак**

### Б-2

1. Требования к официанту
2. Характеристика помещений для посетителей
3. Виды столового белья и его использование
4. **Показать сервировку стола на обед**

### Б-3

1. Характеристика столовых приборов
2. Виды инвентаря и его использование
3. Требования к моечной столовой посуды
4. **Показать сервировку стола на ужин**

### Б-4

1. Характеристика столовой посуды (фарфор)
2. Организация тарного хозяйства
3. Обслуживание посетителей в кафе
4. **Показать правила обслуживания посетителей (встреча, прием заказа, расчет)**

### Б-5

1. Санитарные требования к помещениям
2. Характеристика мясных продуктов
3. Правила подачи холодных блюд и закусок
4. **Показать сервировку стола на завтрак**

### Б-6

1. Характеристика металлической посуды
2. Организация весового хозяйства
3. Обслуживание посетителей в ресторане
4. **Показать сервировку стола на ужин**

### Б-7

1. Характеристика рыбных продуктов
2. Правила подачи вторых мясных блюд
3. Использование соусов для рыбы (виды, правила подачи)
4. **Показать формы складывания салфеток (5 наименований)**

### Б-8

1. Характеристика молочных продуктов
2. Санитарные требования к рабочему месту официанта
3. Использование соусов для мяса (виды, правила подачи)
4. **Показать приемы подачи блюд посетителю на разное**

### Б-9

1. Характеристика кондитерских изделий
2. Правила подачи алкогольной продукции
3. Подача бутербродов, декорирование тарелок
4. **Показать сервировку стола на обед**

### Б-10

1. Характеристика хлеба и мучных изделий
2. Правила подачи напитков
3. Меню: виды, порядок заполнения
4. **Показать правила обслуживания посетителей (встреча, прием заказа, расчет)**