

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко
(подпись)

«31» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины: ОП.10 Оборудование и организация обслуживания предприятий общественного питания

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК
Обносов В.А.

Протокол от «29» мая 2019 г.

Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г.

Автор (составитель): Минеева Е.Н., преподаватель I категории, «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Кулик О.М., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Димова В.В., директор ООО «Даная»

Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

** - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)

по дисциплине _____

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. _____
2. _____
3. _____

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МК преподавателей дисциплин специальностей отделения промышленного рыболовства

от «____» _____ 20__ г., протокол № _____

Председатель МК

_____ Ф. И. О.

1. Пояснительная записка

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины Оборудование и организация обслуживания предприятий общественного питания в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019 г.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины: изучения дисциплины является приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении видов технологического оборудования, их эксплуатационных характеристик, методов обслуживания на предприятиях общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- У1 - обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования;
- У2 - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.
- У3 - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;
- У4 - соблюдать этикет: при деловом общении, телефонном, в Интернете, электронном почте, межличностном общении на рабочем месте;
- У5 - грамотно организовывать деловые приемы с учетом знаний национальные особенности делового общения, правил хорошего тона,
- У6 - обслуживать и проводить банкеты и приемы и учетом знаний застольного этикета;
- У7 - грамотно рассадить гостей;
- У8 - соблюдать эстетику в интерьере, столовой посуде, столовом белье;

знать:

- З1 - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного оборудования.
- З2 - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- З3 - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- З4 - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
- З5 - виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- З6 - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- З7 - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- З8 - порядок предоставления различных услуг;
- З9 - организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях;
- З10 - требования к обслуживающему персоналу.
- З11 - в этикете – эстетическую направленность, форму его проявления, т.е. манеры поведения, речь, соблюдать стиль, формы приветствия, представления, обращения, правила ведения делового разговора, правила поведения в общественных местах;
- З12 - выполнение требований, предъявляемых к одежде делового человека в различных ситуациях;
- З13 - характеристику деловых приемов, правила поведения за столом;

Процесс изучения дисциплины Оборудование и организация обслуживания предприятий общественного питания, направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1) .

Компетенции, формируемые дисциплиной Оборудование и организация обслуживания предприятий общественного питания в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1 – У8. 31 – 313.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1 – У8. 31 – 313.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1 – У8. 38–313
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1 – У8. 38–313
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У3, У5. 32, 37
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1 – У8. 37–313.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1 – У8. 37–313.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У8. 31 – 313.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 – У8. 31 – 313.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1, У2. 31, 32.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1, У2. 31, 32.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1, У2. 31, 32.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У1, У2. 31, 32.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы,	У1, У2. 31, 32.

	мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1, У2. 31, 32.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1, У2. 31, 32.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1, У2. 31, 32.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1, У2. 31, 32.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1, У2. 31, 32.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У1, У2. 31, 32.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У1, У2. 31, 32.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У1, У2. 31, 32.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У1, У2. 31, 32.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У1, У2. 31, 32.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У1, У2. 31, 32.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	У1–У4. 37– 310.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	У1–У4. 37– 310.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	У1–У4. 37– 310.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У1–У4. 37– 310.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У3, У5 32, 310

2. Структура и содержание учебной дисциплины Оборудование и организация обслуживания предприятий общественного питания

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения	
	очная	заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	321	-
Обязательная учебная нагрузка (всего)	214	-
в том числе:		
теоретические занятия (лекции, уроки)	168	-
лабораторные занятия	42	
практические занятия	4	-
курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа (всего)	85	-
Консультации	22	
Промежуточная аттестация	Форма промежуточной аттестации (в соответствии с учебным планом)	
	Текущий контроль, Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план учебной дисциплины Оборудование и организация обслуживания предприятий общественного питания по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетенностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальный проект	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)			
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания.	63	42	30	-	12	-	17	-	4
	Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	17	14	14	-	-	-	3	-	-
	Тема 1.2. Подъемно-транспортное оборудование.	8	4	2	-	2	-	2	-	2
	Тема 1.3. Посудомоечные машины.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 1.4. Машины для обработки овощей и корнеплодов.	6	4	2	-	2	-	2	-	-
	Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы.	6	4	2	-	2	-	2	-	-
	Тема 1.6. Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба.	6	4	2	-	2	-	2	-	-
	Тема 1.7. Машины для пекарского и кондитерского цехов.	8	6	2	-	2	-	2	-	2
	Тема 1.8. Весоизмерительное	4	2	2	-	-	-	2	-	-

	оборудование.									
	Тема 1.9. Контрольно-кассовые машины.	2	2	2	-	2	-	-	-	-
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	Раздел 2. Тепловое оборудование	60	40	32	-	8	-	16	-	4
	Тема 2.1 Общие сведения о тепловом оборудовании	14	12	12	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.2. Варочное оборудование.	10	6	4	-	2	-	2	-	2
	Тема 2.3. Аппараты для жарки и выпечки.	26	18	12	-	6	-	6	-	2
	Тема 2.4. Водогрейное оборудование	5	2	2	-	-	-	3	-	-
	Тема 2.5. Оборудование для раздачи пищи	5	2	2	-	-	-	3	-	-
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	Раздел 3. Холодильное оборудование	42	28	22	-	6	-	10	-	4
	Тема 1.3 Холодильная техника.	42	28	22	-	6	-	10	-	4
ОК 1-9, ПК 6.1 – 6.5	Раздел 4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе	68	48	36		12		16		4
	Тема 1.4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе	68	48	36		12		16		4
ОК 1-9, ПК 6.1 – 6.5	Раздел 5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных.	48	30	26		4		14		4
	Тема 1.5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных	48	30	26		4		14		4
ОК 1-9, ПК 6.1 – 6.5	Раздел 6. Эстетика и этикет	38	24	22	2	-	-	12	-	2
	Тема 1.6. Эстетика и этикет	38	24	22	2	-	-	12	-	2
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет		2			2					
Всего:		321	212	168	4	42	0	85	0	22

2.3. **Содержание программы по учебной дисциплине Оборудование и организация обслуживания предприятий общественного питания по очной форме обучения**

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		очная*	очно-заочная*	заочная*	
1	2	3			4
Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания		63			
Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	17			
	Основные части и детали машин.	2			2
	Понятие о передачах.	2			2
	Материалы, применяемые для изготовления машин.	2			2
	Стандартизация и унификация.	2			2
	Классификация механического оборудования.	2			2
	Понятие об электроприводах.	2			2
	Универсальные приводы.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	3			3
Тема 1.2. Подъемно-транспортное оборудование.	Содержание учебного материала	8			
	Виды, классификация, техническая характеристика подъемно-транспортного оборудования.	2			2
	Лабораторные занятия:	2			
	Изучение конструкции подъемно-транспортного оборудования.				1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			3
	Консультация:	2			
	Изучение подъемно-транспортного оборудования.				
Тема 1.3. Посудомоечные машины.	Содержание учебного материала	4			
	Виды, классификация, техническая характеристика и принцип действия посудомоечных машин.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			3
Тема 1.4. Машины для обработки овощей и корнеплодов.	Содержание учебного материала	6			
	Виды, техническая характеристика и принцип действия машин для обработки овощей и корнеплодов.	2			2
	Лабораторные занятия:	2			

	Изучение принципа работы машин для обработки овощей.				1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			3
Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы.	Содержание учебного материала	6			
	Виды, техническая характеристика и принцип работы машин для обработки мяса и рыбы.	2			2
	Лабораторные занятия:	2			
	Изучение принципа работы машин для обработки мяса и рыбы.				1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			3
Тема 1.6. Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба.	Содержание учебного материала	6			
	Виды, техническая характеристика и принцип работы машин для нарезки гастрономических товаров и хлеба.	2			2
	Лабораторные занятия:	2			
	Изучение конструкций и принципа работы машин для нарезки гастрономических товаров и хлеба.				1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			3
Тема 1.7. Машины для пекарского и кондитерского цехов.	Содержание учебного материала	8			
	Виды, техническая характеристика и принцип работы машин для пекарского и кондитерского цеха.	2			2
	Лабораторные занятия:	2			
	Изучение конструкций и принципа работы машин для пекарского цеха.				1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			3
	Консультация:	2			
	Изучение конструкций машин для пекарского цеха	2			
Тема 1.8. Весоизмерительное оборудование.	Содержание учебного материала	4			
	Классификация торговых весов и принципы их устройства.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			
Тема 1.9. Контрольно-кассовые машины.	Содержание учебного материала	4			
	Устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовых машин	2			2
	Лабораторные занятия:	2			
	Электронные контрольно-кассовые машины. Правила эксплуатации и техники безопасности. Ведение книги кассира-операциониста	2			1

Раздел 2. Тепловое оборудование		60			
Тема 2.1 Общие сведения о тепловом оборудовании	Содержание учебного материала	14			
	Основы теплотехники.	2			2
	Теплогенерирующие устройства. Классификация и особенности конструкций	2			2
	Приборы контроля и управления электротепловых аппаратов	2			2
	Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования	2			2
	Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.	2			2
	Назначение основных частей тепловых аппаратов.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			3
Тема 2.2. Варочное оборудование.	Содержание учебного материала	10			
	Классификация и устройство пищеварочных котлов, принцип действия, правила эксплуатации.	2			2
	Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация	2			2
	Лабораторные занятия:	2			1
	Изучение устройства и принципа действия варочного оборудования.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			3
	Консультация:	2			
	Изучение устройства и принципа действия варочного оборудования.	2			
Тема 2.3. Аппараты для жарки и выпечки.	Содержание учебного материала	26			
	Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации	2			2
	Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация.	2			2
	Жарочные и пекарные шкафы: устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400	2			2
	Высокочастотные шкафы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2			2
	Многоцелевое газовое оборудование: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2			2
	Многоцелевое электрическое оборудование: устройство, принцип	2			2

	действия, правила эксплуатации.			
	Лабораторные занятия:	6		1
	Изучение электрического жарочного шкафа.	2		1
	Изучение работы фритюрницы.	2		1
	Изучение действия аппарата для жарки оладий.	2		
	Самостоятельная работа обучающегося:	6		3
	Консультация:	2		
	Определение товарного сорта зерномучных товаров.	2		
Тема 2.4. Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	5		
	Кипятильники: назначение, устройство, эксплуатация. Водонагреватели.	2		2
	Самостоятельная работа обучающегося:	3		3
Тема 2.5. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	5		
	Мармиты для первых и вторых блюд. Линии самообслуживания	2		2
	Самостоятельная работа обучающегося:	3		3
Раздел 3. Холодильное оборудование		42		
Тема 1.3 Холодильная техника.	Содержание учебного материала	42		
	Основные понятия.	2		2
	Назначение холодильного оборудования.	2		2
	Способы охлаждения.	2		2
	Процессы охлаждения.	2		2
	Хладагент. Понятие. Виды.	2		2
	Хладоноситель. Понятие. Виды.	2		2
	Виды холодильных машин.	2		2
	Холодильные компрессионные машины: устройство, принцип действия.	2		2
	Автоматизация холодильных установок	2		2
	Торгово-технологическое оборудование: холодильные шкафы и холодильные камеры.	2		2
	Торгово-технологическое оборудование: холодильные прилавки, витрины.	2		2
	Лабораторные занятия:	6		1
	Изучение устройства и принципа действия холодильной машины и	2		2

	приборов автоматики.				
	Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования (холодильный шкаф).	2			2
	Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования (низкотемпературный прилавок).	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	10			3
	Консультация:	4			
	Устройство холодильных машин	2			
	Устройство и принцип работы торгово-технологического оборудования.	2			
Раздел 4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе		154			
Тема 1.4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе	Содержание учебного материала	68			
	Введение. Цели и задачи обслуживания. Рестораны и кафе: их виды и классификация	2			2
	Торговые помещения: их характеристика и оснащение.	2			2
	Виды столовой посуды и приборов.	2			2
	Характеристика фарфоровой, керамической, стеклянной, хрустальной, металлической, деревянной, пластиковой посуды и приборов.	2			2
	Меню: назначение, принципы составления, виды, требования. Винная карта.	2			2
	Этапы организации обслуживания. Особенности организации быстрых обедов.	2			2
	Сервировка. Виды сервировки.	2			2
	Подбор посуды и последовательность подачи блюд и напитков.	2			2
	Методы подачи блюд.	2			2
	Методы и формы обслуживания	2			2
	Виды приемов и банкетов.	2			2
	Порядок обслуживания приемов и банкетов. Частичное и полное обслуживание.	2			2
	Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подачи вин.	2			2
Специальные формы обслуживания: экспресс обслуживание, шведский стол, зал-экспресс. Организация питания в отелях	2			2	

	Обслуживание иностранных туристов в ресторанах и кафе. Виды туризма и классы обслуживания	2			2
	Особенности питания иностранных туристов	2			2
	Обслуживание гостей на VIP уровне.	2			2
	Обслуживающий персонал ресторана, права и обязанности	2			2
	Лабораторные занятия:	12			1
	Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению.	2			1
	Подбор и распределение столовых приборов по назначению.	2			1
	Складывание салфеток простыми и сложными способами	2			1
	Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола.	2			1
	Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.	2			1
	Сервировка и организация банкет-чая и банкета-фуршета.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	16			3
	Консультация:	4			
	Методы и формы обслуживания	2			
	Специальные формы обслуживания.	2			
	Раздел 5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных.	48			
Тема 1.5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных	Содержание учебного материала	48			
	Бары, их виды и классы, характеристика.	2			2
	Организация работы в баре	2			2
	Оборудование, инвентарь, посуда бара	2			2
	Прейскурант. Винная карта, коктейльная карта	2			2
	Классификация алкогольных напитков, коктейлей	2			2
	Должностные обязанности и профессиональная этика бармена	2			2
	Столовые, закусочные их виды и характеристика. Классификация услуг на данных предприятиях	2			2
	Организация работы в столовой, закусочной	2			2
	Обслуживание на производственных предприятиях	2			2
	Обслуживание по месту учебы	2			2

	Питание спортсменов	2			2
	Обслуживание пассажиров на транспорте (автомобильном, морском	2			2
	Обслуживание социально-незащищенных групп населения	2			2
	Лабораторные занятия:	4			1
	Изучение инвентаря, посуды, оборудования бара	2			
	Составление меню, карты бара и карты коктейлей.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	14			3
	Консультация:	4			
	Работа в баре	2			
	Обслуживание по месту учебы и работы.	2			
Раздел 6. Эстетика и этикет		38			
Тема 1.6. Эстетика и этикет	Содержание учебного материала	38			
	Роль эстетики в повышении культуры обслуживания. Основные эстетические требования интерьера предприятий общественного питания.	2			2
	Подготовка к обслуживанию посетителей. Основные требования к помещениям залов. Эстетические требования к столовым приборам, посуде, белью	2			2
	Требования, предъявляемые к сервировке столов.	2			2
	Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания посетителей.	2			2
	Этикет. Взаимосвязь эстетики, этики и этикета. Манеры.	2			2
	Этикет в культуре внешности. Цветотип. Гардероб.	2			2
	Деловой этикет. Правила поведения в общественных местах: в ресторане, в театре, на улице, в транспорте.	2			2
	Приёмы (виды). Презентации. Рассадка гостей за столом. Характеристика приёмов. Приём делегаций. Этика и этикет деловых переговоров.	2			2
	Культура поведения за столом. Сервировка стола	2			2
	Напитки. Как правильно есть. Экзотические блюда. Как есть фрукты. Особенности употребления отдельных блюд	2			2

	Правила поведения за столом	2			2
	Практические занятия:	2			1
	Сервировка стола к тематическим банкетам, праздникам.	2			1
	Самостоятельная работа обучающегося:	12			3
	Консультация:	2			
	Эстетические требования к интерьеру залов, столовой посуде, приборам.	2			
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет		2			
Всего:		321			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

1. Методические указания к выполнению практических и лабораторных работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельной работ для очной формы обучения.

2.5 Информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины:

Основная литература

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИППО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
4. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил. - (ПРОФИЛЬ).
5. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
6. Могильный, М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М.П. Могильный. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 181 с. : ил. - Библ. в кн. - ISBN 978-5-4377-0051-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446848>
7. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - Ч. 1. Механическое оборудование. - 680 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 670-671. - ISBN 978-5-4475-4803-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517>

Дополнительная:

1. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html>
2. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
2. Виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

2.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	2	3
1	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Кабинет оснащен следующим оборудованием: - Основное учебное оборудование: Весы механические ВиТ РН – 6Ц13У – 2 шт.; Электрический самовар – 1 шт.; Блендер Marta MT-1583 – 1 шт.; Механическая мясорубка – 1 шт.; Холодильник двухкамерный Атлант – 1 шт.; Кофемолка Moulinex A-843 – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Учебные пособия; - Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: Аудиторная доска – 1 шт.; - Учебная мебель: шкаф – 5 шт.; столы ученические (двухместные) – 11 шт.; столы – 6 шт.; стулья – 23 шт.;
2	Кабинет организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания г. Мурманск, МГТУ, корпус Л, ул. Кирова, д. 1, каб. 200	Основное учебное оборудование: Столы для сервирования – 1 шт.; Шкаф для хранения сервировочной посуды и приборов – 3 шт.; Учебная мебель: столы ученические (двухместные) – 8 шт.; стулья – 16 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; стул преподавателя – 1 шт.

2.7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и др.

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У1 – У8. 31 – 313.	-проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по производ-

			ственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У1 – У8. 31 – 313.	- способность осознавать цели деятельности и умение их пояснять; - способность и готовность выполнять деятельность по образцу; - использовать нормативно-правовую документацию по профессии, ГОС по профессии, учитывать нормы и правила техники безопасности	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	У1 – У8. 38–313	- способность адаптироваться к новым ситуациям; - способность к творчеству	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, лабораторных занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1 – У8. 38–313	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькулировании изделий, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У3, У5. 32, 37	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1 – У8. 37–313.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием	У1 – У8. 37–313.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологией работы с программами выполнения

на себя ответственности за результат выполнения заданий.			заданий. Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У8. 31 – 313.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 – У8. 31 – 313.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов изготовления продукции общественного питания.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торговотехнологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торговотехнологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торговотехнологическое оборудование с соблюдением	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.

		правил безопасности.	
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать торговотехнологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать торговотехнологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать торговотехнологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать торговотехнологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать тор-	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.

		гово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по

		использования; Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	дисциплине.
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У1, У2. 31, 32.	Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию механического, холодильного, теплового оборудования; оценивать эффективность его использования; Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	У1–У4. 37– 310.	Демонстрировать умения планирования деятельности. Правильность выборки и группировки данных оперативного учета и отчетности для расчета основных показателей деятельности подразделения организации	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	У1–У4. 37– 310.	Полнота сбора информации о внешней и внутренней среде организации необходимой для составления плана работы	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - дифференцирован-

		<p>подразделения организации;</p> <p>Обработка и анализ полученной информации для составления плана работ.</p>	<p>ного зачета по дисциплине.</p>
<p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>У1–У4. 37– 310.</p>	<p>Аргументированность организации рабочего места в соответствии с требованиями технологического процесса и санитарно-эпидемиологическими требованиями.</p> <p>Организация структуры обслуживания.</p> <p>Инструктирование подчиненных.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
<p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>У1–У4. 37– 310.</p>	<p>Контролировать выполнения должностных обязанностей подчиненными;</p> <p>Оценивать выполнения работ .</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.
<p>ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>У3, У5 32, 310</p>	<p>Соблюдение порядка заполнения учетно-отчетной документации с учетом нормативных требований.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - дифференцированного зачета по дисциплине.