

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10
тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru

Рассмотрено
на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения
 М.Б.Волкова
Протокол № 4 от
« 05 » 12 2019 г.

Согласовано
Зам.директора по УПР
 А.Н.Шанина
« 06 » 12 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 13 Организация ресторанного дела
*в рамках образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности*

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Сорокина А.О.

г.Родники, 2019

Оглавление

1.Общая характеристика программы учебной дисциплины.....	3
2.Структура и содержание учебной дисциплины.....	8
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	13
4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1.Общая характеристика программы учебной дисциплины

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

- Организовывать работу ресторана;
- Оформлять меню ресторана;
- Подготавливать ресторан к приему посетителей;
- Организовывать ресторанный сервис;
- Разрабатывать рекламу;
- Ориентироваться в современных тенденциях развития ресторанного бизнеса.

знать:

- Классификацию ресторанов;
- Формирование и оформление меню ресторана;
- Технологический процесс в ресторане;
- Трудовой коллектив ресторана и его структуру;
- Подготовку и процесс обслуживания гостей;
- Основные типы и формы ресторанного обслуживания;
- Корпоративную культуру ресторана;
- Профессиональную этику работника ресторана;
- Маркетинговую политику ресторана;
- Фирменный стиль и имиджевую политику ресторана;
- Атмосферу и дизайн ресторана;
- Бизнес-план по открытию ресторана;
- Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть общими компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в

профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,

макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть личностными результатами:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.

ЛР 3. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 4. Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 5. Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.

ЛР 6. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.

ЛР 7. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 8. Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.

ЛР 9. Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».

ЛР 10. Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.

ЛР 11. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 12. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

ЛР 15. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

ЛР 16. Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.

ЛР 17. Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР 18. Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем в часах
Учебная нагрузка	96
Работа во взаимодействии с преподавателем	86
в том числе:	
в форме практической подготовки	86
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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
ОП.13 Организация ресторанного дела		96	
Тема 1. Классификация ресторанов.	Содержание учебного материала 1.Классификация предприятий общественного питания. 2.Основные типы предприятий общественного питания. (практическая подготовка) 3.Общие понятия ресторана. Общие понятия ресторанного бизнеса. (практическая подготовка) 4.Концепция и профиль ресторана. (практическая подготовка) 5.Полносервисные рестораны, их характеристика. (практическая подготовка) 6.Специализированные рестораны, их виды. (практическая подготовка) 7.Рестораны быстрого обслуживания. (практическая подготовка) 8.Рестораны с национальной кухней. 9.Семейные рестораны. (практическая подготовка) 10.Тематические рестораны. (практическая подготовка) 11.Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. (практическая подготовка) 12.Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. (практическая подготовка)	12	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18
	Практическая работа №1. Организация работы ресторана с национальной кухней. (практическая подготовка)	4	
В том числе самостоятельная работа - Работа с интернет – ресурсами. Подготовить сообщение «Рестораны с национальной кухней.» - Работа с учебной литературой. Подготовить сообщение «Классификация предприятий общественного питания.»		2	
Тема 2. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.	Содержание учебного материала 1.Формирование меню ресторана. (практическая подготовка) 2.Оформление меню ресторана. (практическая подготовка) 3.Типы меню. 4.Винная карта. (практическая подготовка) 5.Классификация блюд. (практическая подготовка) 6.Технологический процесс на предприятиях общественного питания. (практическая подготовка) 7.Технологический процесс в ресторане. (практическая подготовка) 8.Структура производства на предприятиях общественного питания. (практическая подготовка) 9.Цеховая структура производства. (практическая подготовка) 10.Технологическое оборудование помещений ресторана. (практическая подготовка) 11.Посуда ресторана. 12.Приборы ресторана. (практическая подготовка)	12	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18

	Практическая работа № 2. Оформление меню ресторана. (практическая подготовка)	4	
В том числе самостоятельная работа - Работа с учебной литературой. Подготовить сообщение «Типы меню.» - Работа с учебной и справочной литературой. Подготовить сообщение «Посуда ресторана.»		2	
Тема 3. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей.	Содержание учебного материала 1.Организационная структура ресторана. (практическая подготовка) 2.Трудовой коллектив ресторана. (практическая подготовка) 3.Требования, предъявляемые к метрдотелю. (практическая подготовка) 4.Методы организации работы персонала. (практическая подготовка) 5.Методы организации труда официантов. (практическая подготовка) 6.Требования, предъявляемые к официантам. (практическая подготовка) 7.Менеджмент ресторанного сервиса. (практическая подготовка) 8.Подготовка ресторана к приему посетителей. (практическая подготовка) 9.Основные правила сервировки. 10.Встреча гостей. (практическая подготовка) 11.Последовательность подачи напитков. (практическая подготовка) 12.Последовательность подачи блюд. (практическая подготовка) 13.Подготовка обслуживания гостей. 14.Процесс обслуживания гостей. (практическая подготовка)	14	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18
	Практическая работа № 3. Подготовка ресторана к приему посетителей. (практическая подготовка)	2	
В том числе самостоятельная работа - Работа с учебной литературой. Подготовить доклад «Основные правила сервировки.» - Работа с учебной литературой. Подготовить сообщение «Подготовка обслуживания гостей.»		2	
Тема 4. Основные типы и формы ресторанного обслуживания.	Содержание учебного материала 1.Типы ресторанного обслуживания. (практическая подготовка) 2.Основные виды специального обслуживания. (практическая подготовка) 3.Банкеты с полным обслуживанием. (практическая подготовка) 4.Банкеты с частичным обслуживанием. (практическая подготовка)	4	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18
	Практическая работа № 4. Организация ресторанного обслуживания.(практическая подготовка)	4	
Тема 5. Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана.	Содержание учебного материала. 1.Содержание понятия «корпоративная культура ресторана». (практическая подготовка) 2-3.Функции, система ценностей и показатели корпоративной культуры ресторана. (практическая подготовка) 4.Профессиональная этика работника ресторана. (практическая подготовка) 5.Культура общения работника ресторана с гостями. 6.Управление конфликтами в ресторане. (практическая подготовка) 7.Морально-психический климат в трудовом коллективе ресторана. (практическая подготовка)	10	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18

	8.Этическая культура ресторанного сервиса. (практическая подготовка) 9.Кодекс профессиональной этики. 10.Особенности профессионального поведения работника ресторана. (практическая подготовка)		
В том числе самостоятельная работа - Работа с интернет ресурсами. Подготовить доклад «Культура общения работника ресторана с гостями.» - Работа с интернет ресурсами. Подготовить доклад «Кодекс профессиональной этики.»		2	
Тема 6. Маркетинговая политика ресторана.	Содержание учебного материала 1.Маркетинг ресторана, его основные функции. (практическая подготовка) 2.Маркетинговая среда ресторана. (практическая подготовка) 3.Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. (практическая подготовка) 4.Маркетинговая стратегия. (практическая подготовка)	4	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18
Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана.	Содержание учебного материала 1.Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. (практическая подготовка) 2.Атмосфера и дизайн ресторана. (практическая подготовка) 3.Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. 4-5.Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе. (практическая подготовка) 6-7.Продвижение ресторанных услуг. (практическая подготовка) 8.Дизайн ресторана. 9.Техническая эстетика в ресторане. (практическая подготовка) 10.Свет и цвет в интерьере. (практическая подготовка)	10	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18
	Практическая работа № 5. Разработка рекламы. Организация шоу-программ. (практическая подготовка)	2	
В том числе самостоятельная работа - Работа со справочной литературой. Подготовить сообщение «Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля.» - Работа со справочной литературой. Подготовить презентацию «Дизайн ресторана.»		2	
Тема 8. Бизнес-план по открытию ресторана.	Содержание учебного материала 1.Разработка бизнес-плана по открытию ресторана. (практическая подготовка) 2.Оценка финансовых вложений. (практическая подготовка) 3.Содержание бизнес-плана. (практическая подготовка) 4.Основные темы бизнес-плана. (практическая подготовка) 5.Производственный план. (практическая подготовка) 6.План рекламной деятельности. (практическая подготовка) 7.План маркетинговой деятельности. (практическая подготовка) 8.Инвестиционный план. (практическая подготовка)	8	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18
Тема 9. Современные	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10,11

тенденции развития ресторанного бизнеса.	1.Основная тенденция развития ресторанного бизнеса. (практическая подготовка) 2.Современные тенденции развития ресторанного бизнеса. (практическая подготовка) 3.Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. (практическая подготовка) 4.Организация обслуживания иностранных туристов. (практическая подготовка)		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6,
	Практическая работа № 6. Ориентирование в современных тенденциях развития ресторанного бизнеса. (практическая подготовка)	2	ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18
Экзамен			

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

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

Кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания – Москва: ИЦ «Академия», 2017.

2. Захарченко М.Н. Обслуживание в предприятиях общественного питания – Москва: Экономика, 2016.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://www.r-invest.org>. – Оборудование для предприятий общественного питания.

2. <http://www.vbbooks.ru>. – Онлайн-библиотека

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - Москва: Профобриздат, 2016.

2. Богнатова Н.А. Современный ресторан. Книга успешного управляющего – Москва: Ресторанные ведомости, 2017.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Классификацию ресторанов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Формирование и оформление меню ресторана; - Технологический процесс в ресторане; - Трудовой коллектив ресторана и его структуру; - Подготовку и процесс обслуживания гостей; - Основные типы и формы ресторанного обслуживания; - Корпоративную культуру ресторана; - Профессиональную этику работника ресторана; - Маркетинговую политику ресторана; - Фирменный стиль и имиджевую политику ресторана; - Атмосферу и дизайн ресторана; - Бизнес-план по открытию ресторана; - Современные тенденции развития ресторанного бизнеса. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Организовывать работу ресторана; - Оформлять меню ресторана; - Подготавливать ресторан к приему посетителей; - Организовывать ресторанное обслуживание; - Разрабатывать рекламу; - Ориентироваться в современных тенденциях развития ресторанного бизнеса. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>