

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ.»  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»**

2 курс обучения

с. Дивное, 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:  
председатель Методического  
совета ГБПОУ АТ с. Дивное  
*О.А. Переверзева*  
протокол МС  
№ 5 от 20.12.2024г

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:  
на заседании Педагогического совета  
ГБПОУ АТ с. Дивное  
протокол № 13 от 9.12.2024г

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
№ 215-О/Д от 23.12.24



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна, мастер производственного обучения  
ГБПОУ АТ с. Дивное*

Рецензент: *Ольга Анатольевна Переверзева заместитель директора по учебно-методической  
заместитель директора по УМР*

(внутренний) *работе ГБПОУ АТ с. Дивное*  
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации  
основной профессиональной образовательной программы подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.02.15

---

## Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	4
1.1. Область применения.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины ОП. 04 Организация обслуживания .....	5
2. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по ОП.04 Организация обслуживания .....	9

## **1. Паспорт фонда оценочных средств**

### **1.1 Область применения.**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

ФОС включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля.

Область применения фонда оценочных средств: при проведении экзамена

## **1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания**

В результате изучения учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания студент должен освоить соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### **Общие компетенции:**

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **Профессиональные компетенции:**

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

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 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 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 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь и знать:

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
---	--

<p><b>Личностные результаты</b>  <b>реализации программы воспитания</b>  <i>(дескрипторы)</i></p>	<p><b>Код</b>  <b>личностных</b>  <b>результатов</b></p>
---	--

	<b>реализации программы воспитания</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>

2.1.1. Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины:

Итоговый контроль освоения умений и усвоенных знаний ОП.04 Организация обслуживания осуществляется на экзамене.

Экзамен проводится по билетам с тремя теоретическими вопросами.

## **2. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по ОП.04 Организация обслуживания**

### **Вариант 1**

#### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Услуги общественного питания, классификация.
2. Правила составления меню.
3. Правила этикета и нормы поведения за столом.

### **Вариант 2**

#### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Классификация методов и форм обслуживания.
2. Классификация столовой посуды.
3. Сервировка столов для обеда.

### **Вариант 3**

#### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Подсобные помещения: назначение, характеристика.
2. Современные формы обслуживания.
3. Столовое белье: виды и назначение.

### **Вариант 4**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Сервировка столов для ужина.
2. Виды, назначение, характеристика фаянсовой посуды.
3. Меню, прејскурант: виды, назначение.

### **Вариант 5**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.
2. Хрустальная посуда: характеристика, назначение
3. Сервировка столов для завтрака.

### **Вариант 6**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Классификация столовых приборов.
2. Виды, назначение, характеристика фарфоровой посуды.
3. Методы подачи блюд.

### **Вариант 7**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Услуги иностранным туристам.
2. Требования, предъявляемые к персоналу.
3. Правила подготовки к проведению банкета.

## Вариант 8

### Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Торговые помещения: виды, назначение, характеристика.
2. Правила составления прейскурантов.
3. Особенности обслуживания участников семинаров.

## Вариант 9

### Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Оборудования торгового (банкетного) залов.
2. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика керамической посуды.
3. Расчет с посетителями.

## Вариант 11

### Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фарфоровой посуды.
2. Предварительная сервировка столов.
3. Социальное питание: понятие.

## Вариант 12

### Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Организация питания на производственных предприятиях.
2. Современные типы услуг: стол-экспресс.
3. Столовые приборы: назначение, характеристика.

### **Вариант 13**

#### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Услуги по организации досуга.
2. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.
3. Линии раздачи: виды, назначение, использование. Организация питания студентов.

### **Вариант 14**

#### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
2. Подготовка зала к обслуживанию.
3. Банкет (прием) – коктейль.

### **Вариант 15**

#### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Классификация ПОП
2. Современные типы услуг: бизнес-ланч.
3. Последовательность подачи напитков.

### **Вариант 16**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Стеклопосуда: характеристика, назначение.
2. Правила составления карт вин.
3. Особенности организации питания в местах массового отдыха.

### **Вариант 17**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Металлическая посуда: назначение, характеристика, уход.
2. Последовательность подачи блюд.
3. Современные типы услуг: «шведский стол».

### **Вариант 18**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Назначение сервизной.
2. Банкет (прием) с полным обслуживанием официантами.
3. Организация питания школьников

### **Вариант 19**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Банкет-чай.
2. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фаянсовой посуды.
3. Особенности питания иностранных туристов.

## **Вариант 20**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Виды, назначение, характеристика керамической посуды.
2. Банкет-фуршет
3. Особенности обслуживания участников спортивных мероприятий.

## **Вариант 21**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Банкет (прием) с частичным обслуживанием официантами.
2. Специальные формы услуг – определение, классификация.
3. Обслуживающий персонал: определение.

## **Вариант 22**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Бармен. Обязанности.
2. Современные типы услуг: зал-экспресс.
3. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение

## **Вариант 23**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.
2. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
3. Средства информации. Назначение и принципы составления меню.

### **Вариант 24**

#### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания
2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин.
3. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.

### **Вариант 25**

#### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Классификация ПОП
2. Банкет (прием) по типу фуршет.
3. Организация труда работников зала.

### **Вариант 26**

#### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Требования к санитарии и гигиене обслуживающего персонала.
2. Особенности обслуживания участников конференций.
3. Общие правила сервировки стола.

### **Вариант 27**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Правила подачи продукции сервис-бара.
2. Особенности подачи шампанского
3. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.

### **Вариант 28**

### **Инструкция**

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Прием заказа.
2. Роль менеджера в организации банкетной службы
3. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.

### 3.ПАКЕТ ЗАДАНИЙ НА ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ

#### А. Условия

Д.зачет проводится по билетам с тремя теоретическими вопросами. Время для выполнения задания до 30 минут.

#### В. Критерии оценки

##### 1. Выполнение задания

Действия	Выполнил (балльная система)
Ответ на теоретический вопрос 1	2
Ответ на теоретический вопрос 2	2
Выполнение практического задания 3	1
Итоговая оценка	5

**Количество билетов 28**

**Время выполнения:** 30 минут

#### **Условия выполнения заданий:**

Требования охраны труда: соблюдение санитарных норм и правил пожарной безопасности в учебной аудитории, на рабочем месте обучающегося.

Оснащение: бумага, шариковая ручка.

#### **Рекомендации по проведению оценивания**

#### **Критерии оценивания результатов тестирования:**

**Оценка «отлично»** выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему, в ответе которого увязывается теория с практикой, правильно обосновывает решение практических задач.

**Оценка «хорошо»** выставляется студенту, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу излагающему его, который не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет

теоретические положения при решении практических вопросов и задач.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, который знает только основной программный материал, но не усвоил его деталей, допускает в ответе неточности, недостаточно правильно формулирует основные правила, затрудняется в выполнении практических задач.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с затруднениями выполняет практические работы.

## Список литературы

1. Л.Л.Счесленок. Организация обслуживания: учебник для студ.учреждений СПО/ Л.Л.Счесленок.-2е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с.

### Дополнительная литература

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

- 2.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья