

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**УПД.14 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки
2019г.

программа учебного предмета , УПД.14 Организация обслуживания разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с получением среднего (полного) общего образования.

Составитель: Манченко Ольга Валерьевна, преподаватель 1 категории,
ГБПОУ ВО "СПК"

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
Цикловой
методической комиссией
технологии общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УР
Л. В. Соломина
Л. В. Соломина
2019 г.

Председатель
Ю. А. Корсакова
Ю. А. Корсакова
Протокол № *11* от *12* *06* 2019г.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза
Техническая экспертиза *Ремисова А. А. замодирект*
ФИО, должность, ГБПОУ ВО "СПК"

Содержательная экспертиза *Королева Н. А. преподаватель*
ФИО, должность, ГБПОУ ВО "СПК"

Внешняя экспертиза:
Содержательная экспертиза *Тоддукина Ю. В. зам директора*
ФИО, должность, сокращенное наименование ОУ СПО или
ВПО
по *У.И. "В" ГБПОУ ВО "ВТТТТТ"*



Содержание

1	Пояснительная записка	4
2	Планируемые результаты освоения учебного предмета	5
3	Содержание учебного предмета	8
4	Тематическое планирование	11
5	Условия реализации программы учебного предмета	17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

УПД.14 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы: реализация среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ ВО «СПК» по профессии СПО 43.01.09 *Повар, кондитер*, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 *Повар*, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

1.2. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО):

Учебный предмет УПД.14 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания относится к общеобразовательному циклу, является дополнительным учебным предметом.

1.3. Цели общеобразовательного учебного предмета

Содержание программы УПД.14 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания направлено на формирование эстетического восприятия и развития образного мышления и творческой активности обучающихся, формирование эстетического вкуса, освоение навыков организации обслуживания банкетов различных типов, подачи различных блюд и напитков.

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	60
Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
<i>в том числе:</i>	
лекции	
уроки	42
практические занятия	18
лабораторные занятия	не предусмотрено
контрольные работы	не предусмотрено
Консультации	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено
Промежуточная аттестация (консультация перед экзаменом, экзамен)	
Форма аттестации по семестрам: 2 семестр – дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Планируемые личностные результаты освоения учебного предмета:

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики
- формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- формирование эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, общественных отношений;
- формирование осознанного выбора будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов;

Планируемые метапредметные результаты освоения учебного предмета

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;
- умение самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
- умение использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета

Обучающийся научится

- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;
- принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;
- подавать блюда и напитки разными способами;
- осуществлять расчет с потребителями;
- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

Обучающийся получит возможность научиться:

- правилам накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- правилам личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- обслуживанию потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- правилам оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правилам и технике подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;

- кулинарной характеристике блюд, смешанных и горячих напитков, коктейле
- требованиям к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способам замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- организации информационного обеспечения услуг общественного питания;
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним

Совершенствование обслуживания в организациях питания.

Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.

Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.

Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.

Прогрессивные технологии обслуживания

Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.

Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

Торговые помещения, виды, характеристика, назначение

Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.

Интерьер помещений организации питания

Сервизная, назначение, оснащение

Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение

Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение.

Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение

Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье

Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы).

Характеристика металлической посуды

Характеристика столовых приборов.

Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания

Порядок получения и подготовка посуды, приборов

Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла

Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья

Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности

Правила работы с подносом

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Средства информации. Назначение и принципы составления меню

Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана.

Оформление меню и карты вин

Тема 5.Этапы организации обслуживания Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов

Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями

Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.

Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива

Тема 6.Организация процесса обслуживания в зале

Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи

Правила подачи продукции сервис-бара.

Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин.

Особенности подачи шампанского

Виды и формы складывания салфеток

Композиции из цветов.

Музыкальное обслуживание

Тема 7.Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя

Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд

Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.

Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.

Правила подачи табачных изделий

Правила этикета и нормы поведения за столом

Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP

Расчет с потребителями

Тема 8.Обслуживание приемов и банкетов

Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа.

Роль менеджера в организации банкетной службы

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания

Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба».

Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей

Тема 9.Специальные формы обслуживания

Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс

Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.

Обслуживание в гостиницах.

Обслуживание в номерах гостиниц

Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий

Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта

Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю

Кейтеринг: понятие, виды.

Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана

4 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УПД.14 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
1 семестр		
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	2
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	4
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг Интерьер помещений организации питания	2

	Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 2 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2
Тема 3	Содержание учебного материала	8
Столовая посуда, приборы, столовое белье	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов	2
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности Правила работы с подносом	2
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 3 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2

	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 4 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	6
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	2
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 5 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2

2 семестр		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	6
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	2
	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 6 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2
Практическое занятие № 7 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции,	Содержание учебного материала	4
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2

напитков	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий	2
	Правила этикета и нормы поведения за столом Поддача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями	2
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 8 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	2
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2
	Тематика лабораторных работ	2
	Практическое занятие № 9	2

	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	
Тема 9.	Содержание учебного материала	2
Специальные формы обслуживания	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего:		60

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства» и Учебной кухни ресторана

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий
- Плакаты: Схема взаимосвязи помещений ПОП; Торгово-технологическое оборудование; Тепловое оборудование; Механическое оборудование; Слайсеры; Овощеочистительные машины; Фаршемешалки; Мясорубки; Сита вибрационные.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

Наглядные пособия:

- DVD-ролики: фабрика-кухня аэропорта, фабрика бортового питания, организация работы вагон-ресторана, организаций кейтеринга.

5.2. Информационное обеспечение реализации обучения

(перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2016. – 544 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с

15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.

Электронные издания:

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

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

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

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

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

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

