

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республика Крым  
«Джанкойский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

г. Джанкой  
2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016г

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум»

Разработчики:

С.И.Маланчук, преподаватель «Джанкойского профессионального техникума»  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рекомендована Методическим советом ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

Заключение Методического совета № 1 от «30» 08. 2017 г.

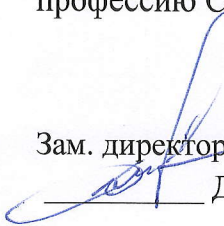
Одобрена

предметно-цикловой комиссией «сферы  
обслуживания»

Председатель  И.В.Переходько

Протокол № 1  
от «01» 09. 2017 года.

Составлена в соответствии с требованиями,  
обязательными при реализации ОПОП на  
профессию СПО ФГОС

Зам. директора техникума по УПР  
 Д.М.Гавриленко



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>25</b>



# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

**1.1. Область применения рабочей программы** 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.12 Организация обслуживания в ресторане относится к общепрофессиональному циклу. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения: профессионального модуля**

**1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6	<p>-выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций питания к обслуживанию;</p> <p>-встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций питания;</p> <p>-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>-подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>-расчет с потребителями</p> <p>-обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом;</p> <p>-подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг .специальные виды услуг;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки: обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и</p>



	<p>банкетных мероприятиях;  -складывать салфетки различными способами;  -соблюдать личную гигиену, подготавливать приборы, стекло;  осуществлять прием заказа на блюда и напитки;  -подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом предприятия питания;  оформлять и передавать заказ на производство, в бар, буфет; подавать блюда, алкогольные и безалкогольные напитки;  соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  составлять и оформлять меню;  -обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;  обслуживать иностранных туристов;  использовать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания;  осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;  предоставлять счёт и производить расчет с потребителями;  -соблюдать правила ресторанного этикета;  -производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;  Приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>размещение гостей за столом: правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет: правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду знать кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; очередность обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и



	<p>и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности</p>



	клиентами.	
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности



	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	46
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация дифференцированный зачёт	-



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ учебной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания в ресторанах

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. « Общая характеристика процесса обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	1 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. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено	
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;</li> <li>- Изучение ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»</li> <li>- Изучение состояния потребительского рынка.</li> <li>- Изучение прогрессивных технологий обслуживания</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- изучение нормативных материалов</li> </ul>	



	- подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Методы и формы обслуживания»	
<b>Тема 2.</b> «Характеристика торговых помещений»	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	Характеристика торговых помещений, характеристика вспомогательных помещений. Назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено	
	<b>Практические занятия:</b>	
	1	Интерьер залов. Оборудование залов
	2	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной
	<b>Контрольные работы:</b> не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;	
	- Изучение интерьера предприятия и оборудование залов	
	- Анализ подбора освещения, вентиляции в зависимости от типа предприятия.	
<b>Тема 3.</b> «Столовые посуда, приборы, белье»	- подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Интерьер залов».	
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	Характеристика посуды: фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой
	Характеристика столовых приборов, виды, назначение. Столовое белье: виды, назначение Порядок получения и подготовка посуды, приборов.	



	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено		-
	<b>Практические занятия:</b>		
	1	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	1
	2	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; - подготовка компьютерной презентации по теме «Характеристика посуды: фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой»		
Тема 4. «Информационное обеспечение процесса обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	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	
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено		-
	<b>Практические занятия</b>		1
	1	Виды меню. Оформление меню.	
	2	Изучение видов меню, правил составления меню.	
	3	Оформление карты вин, карты коктейлей ресторана.	1
	.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		1



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;</li> <li>- работа с нормативной документацией.</li> <li>- изучение видов меню</li> <li>- изучение карты вин</li> </ul>	
Тема 5. «Этапы организации обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1 Подготовка торгового зала к обслуживанию. Расстановка, подготовка посуды, приборов, столового белья, мебели.	1
	2 Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	1
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено	-
	<b>Практические занятия:</b>	-
	1 Тренинг по подготовке торговых помещений. Отработка техники подготовки столовой посуды и приборов, столового белья.	1
	2 Демонстрация техники сервировки: предварительная, исполнительная, специальная Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес -Ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин,	
	3 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;</li> <li>- изучение подготовки персонала к обслуживанию</li> </ul>		



Тема 6. «Обслуживание потребителей в ресторанах»	Содержание учебного материала		2
	1.	Основные элементы обслуживания. Встреча и размещение гостей. Правила этикета и нормы поведения за столом Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в	
	Лабораторные работы: не предусмотрено		-
	Практические занятия		1
	1	Тренинг по встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство Прием, оформление и выполнение заказа. Оформление карты напитков с использованием персонального компьютера	
		Рекомендаций алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи.	
		Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	
		Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет	
	2	Тренинг по отработке приемов подачи алкогольных, безалкогольных напитков, шампанского.	1
	3	Виды расчетов с посетителями. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	1
	Демонстрация уборки стола различными методами. Уборка стола методом « в две тарелки», уборка дополнительных тарелок. Техника подачи полотенец, смена скатертей.		
Самостоятельная работа обучающихся			
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)		
	-завершающий этап обслуживания.		
Тема 7. «Методы подачи	Содержание учебного материала		1
	«Методы подачи блюд в ресторане»		
Лабораторные работы: не предусмотрено			



блюдо в ресторане»	<b>Практические занятия</b>		
	1	Основные методы подачи блюд. Традиционные методы: подача блюд в обнос (французский метод), подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод).	1
	2	Метод подачи в стол (русский способ). Европейский и комбинированный метод подачи блюд	1
	3	Тонкости подачи национальных блюд народов Кавказа, с учетом исторического и религиозного развития, географического и экономического положения	1
	4	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок, супов, бульонов, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	-
	1		
	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрено</b>		-
	<b>Содержание учебного материала</b>		-
	<b>Практические занятия :</b>		1
Тема 8. «Последовательность и правила подачи блюд, напитков и кондитерских изделий»	1.	Подача к столу закусок, блюд с соблюдением технологии. Осуществление подачи блюд и напитков гостям и напитков различными способами	1
	2.	Осуществление подачи хлеба, холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых блюд, сладких блюд, кондитерских изделий, горячих и холодных напитков.	1
	<b>Практические занятия</b>		1
	1	Правила подачи холодных и горячих закусок.	
	2	Правила подачи супов.	
	3	Правила подачи вторых горячих блюд	1



	4	Правила подачи сладких блюд.	1
	5	Правила подачи кондитерских изделий.	
	6	Правила подачи горячих и холодных напитков.	
Тема 9. «Обслуживание приемов и банкетов»	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> не предусмотрено		-
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Виды приёмов и банкетов. Дипломатические приемы. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Прием заказа на проведение банкета.	2
	2	Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета	1
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено		-
	<b>Практические занятия</b>		1
Тема 10. «Специальные виды услуг, их классификация»	1	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.	
	2	Банкет-фуршет. Банкет-коктейль Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;		
	- подготовить сообщение «Роль менеджера в организации банкетной службы»		
	- оформление заявки на посуду и приборы к банкету		1
	- оформление заявки на посуду для подачи аперитива, расчет заявки на столовое бельё		
	- решение ситуационных производственных (профессиональных задач)		
	Расчет заявки на продукцию сервис-бара.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.	
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено		-



	<b>Практические занятия</b>		
	1	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний..	1
	2	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	1
Тема 11. «Современные формы обслуживания»	<b>Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрено</b>		-
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Специальные формы обслуживания: экспресс-обслуживание (зал-экспресс, экспрес-столы) ,бизнес-ланч, кофе-брейк, linner, сервис-goот,шведский стол, «а ля карт», « а парт», «табльдот» и банкет, фуршет . Воскресный бранч. Сырная тарелка и сырная тележка. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2
	<b>Лабораторные работы: не предусмотрено</b>		-
	<b>Практические занятия:</b>		
	1	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	1
Тема 12.	2	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрено</b>		-
	<b>Содержание учебного материала</b>		2



«Услуги по организации обслуживания иностранных туристов»	1	Виды туризма и классы обслуживания. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе. Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов.	
		<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрено	-
		<b>Практические занятия:</b> не предусмотрено	-
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Особенности питания туристов разных стран . Подготовить доклад. «Национальные кухни» (по заданию)	
		<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачёт</b>	
		<b>Всего:</b>	<b>46</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 25; рабочее место преподавателя – 1.

Оборудование для проведения практических занятий: кухонная мебель, барная стойка, демонстрационные столы, механическое, тепловое, холодильное, немеханическое оборудование, инвентарь, наплитная посуда, сервировочная посуда.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, компьютер, принтер.

Обучающие видеофильмы.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники**

. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с. 7. Золин В. П.- Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000.- 256 с.

. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. пересчинный. М.: «Гамма пресс 2000», К.: «А.С.К»

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 -- 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 асТvna:[http://www.6pl.ru/gost/SanPiN 232 1324 03.htm](http://www.6pl.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

. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с. 7. Золин В. П.- Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000.- 256 с.

. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. пересчинный. М.: «Гамма пресс 2000», К.: «А.С.К»

#### **Интернет-источники:**

1. Электронная библиотека «Академия», «ЗНАНИУМ».
2. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
3. Сайт официанта - <http://garconblog.ru>
4. КафеМания - <http://kafemania.ru>
5. Общие правила для официантов комплекса - <http://my-bar.com.ua>