

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела организации
торговли и общественного питания
Чувашпотребсоюза
Иванова О. Г.

от «___» _____ 201 г.

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 09.01.2018 № 1-пд

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА) ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО
«ОФИЦИАНТ 3 РАЗРЯДА»

2018 г.

Организация-разработчик: Чебоксарский кооперативный техникум Чувашпотребсоюза

Разработчик:

Фадеева О.Н. – преподаватель сервисных дисциплин Чебоксарского кооперативного техникума Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика программы**
- 2. Содержание программы**
 - 2.1. Учебный план программы**
 - 2.2. Рабочие программы учебных дисциплин**
 - 2.3. Задания профессионального обучения на производстве**
- 3. Информационное обеспечение**
 - 1.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) разработана в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения в Чебоксарском кооперативном техникуме Чувашпотребсоюза, Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант/бармен"

Вид профессиональной деятельности-

Подача блюд и напитков в организациях питания

Основная цель вида профессиональной деятельности-

Обслуживание потребителей в организациях питания

Обобщенная трудовая функция-

Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта

Выпускник, освоивший программу, должен:

1. Обладать профессиональными компетенциями (трудовые функции), необходимыми для выполнения вида профессиональной деятельности:

ПК 1. Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания

2. Получить квалификацию - Официант 3-его разряда

Планируемые результаты:

В результате овладения профессиональной компетенцией (ПК 1.) выпускник должен:

Иметь практический опыт (трудовые действия):

- ✓ Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
- ✓ Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
- ✓ Предварительная сервировка столов посудой и приборами
- ✓ Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
- ✓ Помощь официанту при подаче блюд и напитков
- ✓ Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
- ✓ Уборка столов в залах организации питания

Владеть необходимыми умениями:

- ✓ Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
- ✓ Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- ✓ Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- ✓ Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам
- ✓ Подавать блюда и напитки под руководством официанта
- ✓ Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- ✓ Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
- ✓ Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда

Иметь необходимые знания:

- ✓ Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- ✓ Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
- ✓ Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
- ✓ Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
- ✓ Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами

- ✓ Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
- ✓ Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
- ✓ Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
- ✓ Правила и техника уборки использованной посуды
- ✓ Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания
- ✓ Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Продолжительность обучения -1 месяц

Трудоемкость обучения – 136 часов

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы

№ п/п После доват ельно сть обуче ния	Перечень дисциплин	Количество часов			Промежуточная аттестация
		Всего часов	Лекции	В том числе практиче ские занятия	
1	Цикл общегуманитарных и социально-экономических дисциплин				
1.1.	Социально-профессиональная адаптация к рыночным условиям	2			Зачет в форме письменного опроса
1.2.	Охрана труда	6	4	2	Зачет в форме тестового опроса
	ИТОГО:	8	6	2	
2	Цикл общепрофильных дисциплин				
2.1.	Санитария и гигиена в пищевом производстве	6	2	4	Зачет в форме письменного опроса
2.2.	Учет и отчетность в общественном питании	10	4	6	Зачет в форме письменного опроса
	ИТОГО:	16	6	10	
3	Цикл специальных дисциплин				
3.1.	Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания	40	28	12	Зачет в форме тестового опроса
	ИТОГО:	40	28	12	
4.	Профессиональное обучение на производстве	72		72	Отчет по практике
	Итого по курсу	136		96	Зачеты проводятся во время заключительных занятий по дисциплинам
Итоговая аттестация		8		-	В форме квалификационного экзамена -

2.2. Рабочие программы учебных дисциплин

1. Социально-профессиональная адаптация к рыночным условиям

1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Сущность и необходимость трудовой адаптации, виды профессионального обучения с целью повышения квалификации

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины-2 часа.

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
1. Социально-профессиональная адаптация к рыночным условиям	2	2		
Тема 1.1. Профессиональная ориентации и социальная адаптация в коллективе, к рыночным условиям. Профессиональное обучение персонала	2	2		ПК 1

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 1.1. Профессиональная ориентации и социальная адаптация в коллективе, к рыночным условиям. Профессиональное обучение персонала

Сущность и необходимость трудовой адаптации. Виды профориентации и их содержание. Управление профессиональной ориентацией и переориентацией персонала. Внешние и внутренние факторы, вызывающие необходимость переориентации кадров.

Профессиональное образование и обучение персонала. Виды обучения персонала: подготовка кадров, повышение квалификации и переподготовка кадров.

Концепция обучения: специализированное обучение, многопрофильное обучение, ориентированное на личность. Предмет обучения: знания, умения, навыки. Внутрипроизводственное и внепроизводственное обучение и их содержание.

Социальная адаптация в коллективе и ее задачи.

2. Охрана труда

1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– Требования охраны труда, пожарной безопасности в организациях питания

уметь:

– Соблюдать требования охраны труда

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 6 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
2. Охрана труда	6	4	2	
Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда	2	2		ПК 1
Тема 2.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования	2	2	2	ПК 1

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения.

Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211). Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Государственный надзор и контроль над соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Роспотребнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.

Административный, общественный, личный контроль над охраной труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.

Тема 2.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования

Требования безопасности, предъявляемые к оборудованию предприятий общественного питания. Опасные зоны оборудования.

Правила техники безопасности при эксплуатации различных видов оборудования общественного питания.

Перечень практических занятий– 2 часа

№ дисциплины	Наименование практических занятий
2	Изучение инструкций по технике безопасности официанта

3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Требования производственной санитарии в организациях питания

уметь:

- Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- Соблюдать личную гигиену

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 6 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
3. Санитария и гигиена в пищевом производстве	6	2	4	
Тема 3.1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений	4	2	2	ПК 1
Тема 3.2. Правила личной гигиены.	2		2	ПК1

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 3.1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию зала питания

Стандарты чистоты зала питания, их содержание. Основные санитарно-гигиенические требования к содержанию зала питания.

Тема 3.2. Правила личной гигиены

Санитарно-гигиенические требования к обслуживающему персоналу. Требования личной гигиены и внешнему виду обслуживающего персонала.

Перечень практических занятий – 4 часа

№ дисциплины	Наименование практических занятий
3	3.1. Изучение содержания стандартов чистоты в зале питания
	3.2. Изучение требований личной гигиены работников общественного питания.

4. Учет и отчетность в общественном питании

1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания

уметь:

- Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 10 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
4. Оборудование для расчётов с потребителями	10	4	6	
Тема 4.1. Правила и технологии расчетов с потребителями	2	2		ПК1
Тема 4.2. Порядок расчета с применением компьютерных программ	8	2	6	ПК1

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 4.1. Правила и технологии расчетов с потребителями

Формы расчетов с потребителями, их особенности. Правила и технологии расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Формы документов, порядок оформления. Расчеты при обслуживании посетителей через официанта (по счету). Предварительная оплата заказа посетителями через кассу. Расчеты при обслуживании свадеб, вечеров, банкетов. Безналичные расчеты

Тема 4.2. Порядок расчета с применением компьютерных программ

Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания.

Контрольно-кассовая техника: назначения, виды, особенности. POS-терминалы: характеристика, правила эксплуатации, основные операции. Выполнение операций по расчету на ККТ, документальное оформление.

Перечень практических занятий – бчасов

№ дисциплины	Наименование практических занятий
4	Выполнение наличных расчетов с потребителями с применением POS-терминала
	Выполнение безналичных расчетов с потребителями с использованием платежных карт
	Оформление документации при различных формах оплаты

5. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания

1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Виды, типы и классы организаций общественного питания
- Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
- Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
- Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
- Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
- Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
- Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
- Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
- Правила и техника уборки использованной посуды

уметь:

- Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
- Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам
- Подавать блюда и напитки под руководством официанта
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
- Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
- Соблюдать личную гигиену
- Предоставлять счет и производить расчет с потребителями

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 40 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
5. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	40	28	12	
Тема 5.1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2	2		ПК 1

Тема 5.2. Классификация предприятий общественного питания.	2	2		
Тема 5.3. Характеристика торговых помещений	4	4		ПК 1
Тема 5.4. Столовая посуда, приборы, белье	6	4	2	ПК 1
Тема 5.5. Этапы организации обслуживания. Подготовка этапов.	16	8	8	ПК 1
Тема 5.6. Обслуживание потребителей в ресторане	10	8	2	ПК 1

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 5.1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Ознакомление с основными нормативно-правовыми актами Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания: ФЗ «О защите прав потребителей», ГОСТы, Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. №1036 «Правила оказания услуг общественного питания», СанПиН.

Регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания, их содержание и применение.

Тема 5.2. Классификация предприятий общественного питания

Классификация предприятий по различным признакам. Основные типы и классы предприятий. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. Основные требования к планировочным решениям предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура предприятия. Характеристика производственных помещений. Ознакомление с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования».

Тема 5.3. Характеристика торговых помещений

Характеристика торговых помещений, виды, назначение. Требования к освещению, вентиляции. Современные интерьеры, стили. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Характеристика, виды, назначение.

Тема 5.4. Столовая посуда, приборы, белье

Столовая посуда, приборы, белье, их назначение, классификация, характеристика. Столовые приборы, виды, назначения, характеристика. Столовое белье, виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика.

Тема 5.5. Этапы организации обслуживания.

Подготовка персонала к обслуживанию. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.

Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Уборка торговых помещений. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе. Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Накрытие столов скатертями и их замена.

Сервировка и оформление столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Общие правила сервировки стола. Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд.

Работа с подносом.

Тема 5.6. Обслуживание потребителей в ресторане.

Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара.

Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Основные методы подачи блюд. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола.

Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями. Последовательность уборки стола. Правила и техника уборки использованной посуды и приборов

Перечень практических занятий – 12 часов

№ дисциплины	Наименование практических занятий
5	5.4. Ознакомление с современными видами посуды, приборов, белья
	5.5. Ознакомление с различными вариантами предварительной сервировки стола. Сервировка столов.
	5.5. Отработка приемов складывания салфеток различных форм.
	5.5 Ознакомление со способами подачи блюд и закусок
	5.5. Отработка навыков работы с подносом.
	5.6. Отработка навыков подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Расчет с посетителями

2.3. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

Профессиональное обучение на производстве является одной из важнейших составных частей учебно-воспитательного процесса по подготовке повара к профессиональной деятельности. В условиях рыночной экономики, когда коренным образом меняются содержание и методы работы, особо возрастает роль профессиональной подготовки. В связи с этими главными задачами практики являются:

- ознакомление со структурой предприятия и производства;
- выполнение подготовки зала к обслуживанию;
- обслуживание потребителей организаций общественного питания;
- участие в мероприятиях, направленных на совершенствование обслуживания гостей, повышение качества предоставленных услуг..

Задания практики составлены в соответствии с профессиональным стандартом и учебными планами.

Непосредственными базами практики являются базовые предприятия, другие предприятия (независимо от форм собственности).

Продолжительность практики – 2 недели. Рабочая неделя студента составляет 36 часов.

Срок и графики проведения практики устанавливаются учебным заведением с учетом возможностей баз практики.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие большой стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики обучающимися.

Общее руководство квалификационной практикой возлагается на заместителя директора по учебно-производственной работе и преподавателей дисциплин учебного заведения.

С целью контроля над работой практикантов, соблюдением ими внутреннего трудового распорядка и оказания им помощи в выполнении программы преподаватели должны регулярно посещать базы практики.

При прохождении практики обучающийся обязан:

- выполнять задания, предусмотренной программой практики;
- подчиняться правилам внутреннего распорядка, действующим на предприятии;
- строго соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, производственной гигиены и санитарии;
- нести ответственность наравне со штатными работниками за выполняемую работу и ее результат (кроме материальной, которая на студентов – практикантов не возлагается);
- систематически заполнять отчет практики, в конце практики предоставить отчет по практике.

Тематический план

Содержание работы	Количество часов и дней
1. Ознакомление с предприятием кондитерского производства	6/1
2. Обслуживанию потребителей организации питания	
– Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания	6/1
– Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья	6/1
– Предварительная сервировка столов посудой и приборами	6/1
– Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню	6/1
– Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. Рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов	6/1
– Подача к столу заказанных блюд и напитков английским методом	6/1
– Поддачи к столу заказанных блюд и напитков французским методом	6/1
– Поддачи к столу заказанных блюд и напитков русским методом	6/1
– Поддачи к столу заказанных блюд и напитков европейским методом	6/1
– Поддачи к столу заказанных блюд и напитков комбинированным методом	6/1
– Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей	6/1
ИТОГО	72/12

Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания

Изучить организационную структуру предприятия и материально-техническое оснащение:

- местонахождение предприятия питания, принадлежность здания, наличие подъездных путей и пешеходного доступа, организацию зоны для потребителей и хозяйственного двора;
- тип предприятия, количество мест в зале, обслуживаемый контингент потребителей;
- перечень административно-бытовых, вспомогательных, торговых, производственных помещений;
- меню, ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность приготовления;
- перечень филиалов (если имеются);
- правила производственной гигиены и санитарии работников предприятия.

Тема 2. Обслуживанию потребителей организации питания

Обучающийся должен изучить работу по обслуживанию потребителей организации питания:

- Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
- Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
- Предварительная сервировка столов посудой и приборами
- Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
- Помощь официанту при подаче блюд и напитков
- Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
- Уборка столов в залах организации питания

В отчете необходимо отразить:

- основные элементы обслуживания;
- охарактеризовать виды меню;
- охарактеризовать каждый элемент обслуживания;
- охарактеризовать различные варианты предварительной сервировки стола;
- последовательность и правила подачи блюд и напитков;
- охарактеризовать основные методы подачи блюд;
- описать методы расчетов с гостями.

3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Нормативно-правовые источники (для обучающихся)

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: (в ред. от 13.07.2015). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс]: федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ: (в ред. от 29.07.2017). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
3. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-I: (в ред. от 01.05.2017). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
4. Об утверждении профессионального стандарта "Официант/бармен" [Электронный ресурс]: приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
5. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036: (в ред. от 04.10.2012). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
6. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания: утв. приказом Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013г. №252. - Чебоксары, 2014. - 64 с.
7. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.: (в ред. от 06.07.2011). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).

Основные источники (для обучающихся)

8. Ершова И.Ю. Организация обслуживания для профессий и специальностей технического профиля : учеб. пособие для сред. проф. образования / И.Ю. Ершова, Л.Ю. Мартынова; Чебоксарский кооперативный техникум. - Чебоксары : ЧПС, 2013. - 144 с;
9. То же [Электронный ресурс] // ЭБ ЧКТ
10. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для нач. и сред. проф. образования / Л.А. Радченко. - Москва : КноРус, 2018. - 321 с. - (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники (для обучающихся)

11. Акентьева С.И. Организация туристской индустрии : учебник для сред. проф. образования / С.И. Акентьева, В.В. Игнатьева, Г.В. Петрова. - Москва : Академия, 2014. - 320 с. - (Профессиональное образование. Туризм).
12. Башин Ю.Б. Кейтеринг [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова - Москва: Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2015. - 126 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
13. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
14. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т.

Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: Дашков и К, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).

15. Венецианский А.С. Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / А.С. Венецианский, С.Б. Косян, А.К. Мамахай. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.— Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
16. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2015. — 528 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
17. Ехина М.А. Прием, размещение и выписка гостей : учебник для сред. проф. образования / М.А. Ехина. - Москва : Академия, 2014. - 304 с. - (Среднее профессиональное образование. Профессиональный модуль).
18. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - Москва : Академия, 2014. - 320 с. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль).
19. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для колледжей и техникумов / Е.Б. Мрыхина. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 416 с. - (Профессиональное образование);
20. **То же:** Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для колледжей и техникумов / Е.Б. Мрыхина. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 416 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
21. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 176 с. - (Профессиональное образование);
22. **То же:** Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: Инфра-М, 2015. — 176 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
23. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела : учеб. пособие / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. - Москва : Дашков и К, 2016. - 208 с. - (Учебные издания для бакалавров).
24. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания : учебник для сред. проф. образования / И.И. Потапова. - Москва : Академия, 2015. - 320 с. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль).
25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для сред. проф. образования / И.П. Самородова. - Москва : Академия, 2014. - 192 с. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль);
26. **То же:** Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2016. - 192 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
27. Сивчикова Т.Ю. Индустрия гостеприимства : учебное пособие для сред. проф. образования / Т.Ю. Сивчикова, Н.С. Носова. - Москва : Дашков и К, 2014. - 272 с.
28. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для сред. проф. образования / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2016. - 380 с. - (Профессиональное образование).

29. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : учеб. пособие для сред. проф. образования / А.В. Сорокина. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 304 с. - (ПРОФИЛЬ);
30. То же [Электронный ресурс] // ЭБС ZNANIUM.COM. - URL: <http://znanium.com/>(дата обращения: 28.08.2017).
31. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. - Москва : Академия, 2016. - 336 с. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль).
32. Моя империя. Первый деловой журнал Чувашии: рекламно – информационно – образовательно – аналитическое издание / ИД ООО «Наследие». - Чебоксары, 2014-2016.
33. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал. – Москва, 2014-2015.
34. Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики: научно-теоретический журнал / Центросоюз РФ, Российский университет кооперации. - Мытищи, 2014.
35. Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]: [официальный сайт]. – Режим доступа: <http://www.economy.gov.ru/mines/main> (дата обращения: 28.08.2017).
36. Минпромторг России [Электронный ресурс]: [официальный сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации]. – Режим доступ: <http://www.minpromtorg.gov.ru/> (дата обращения: 28.08.2017).
37. Министерство экономического развития промышленности и торговли Чувашской Республики [Электронный ресурс]: [официальный сайт]. – Режим доступа: http://gov.cap.ru/default.aspx?gov_id=24 (дата обращения: 28.08.2017).
38. Restoranoff.ru [Электронный ресурс] : информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru/> (дата обращения: 28.08.2017).
39. Гарант. Информационно-правовое обеспечение. Версия 8.01.0.271 [Электронный ресурс]: [справочно-поисковая система]. - Режим доступа: ЭБ ЧКТ
40. Электронная библиотека Академия [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/>
41. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
42. ЭБС Юрайт [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
43. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>