

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Крымский индустриально - строительный техникум»

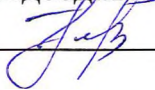
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сервис и туризм»
30 августа 2022 г.

Председатель

 Т.В. Гавозда

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
31 августа 2022 г.

Н.В. Плошник

М.П.



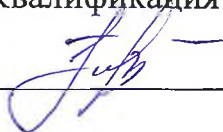
Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного в Минюсте РФ 20.12.2016 г., № 44828), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик:

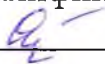
Гавозда Т.В., преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ
Квалификация по диплому



(подпись)

Рецензенты:

Овагян А.Р., директор ООО «Кооператор»
Квалификация по диплому



(подпись)

Мечий О.В., преподаватель ГБПОУ КК
КТК

Квалификация по диплому
инженер



(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 04. Организация обслуживания

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 04. Организация обслуживания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ЛР 13	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания 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 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла - сервировку столов, современные направления сервировки - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;

	<p>соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли - соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью - планировать работу в течении смены для себя и других работников производства - соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием - понимать и использовать маркировку ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - очередность и технику подачи блюд и напитков; - 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; - правила составления и оформления меню, - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов <i>-важность эффективной командной работы</i> <i>-принцип непрерывного профессионального роста , включая информативность об актуальных гастрономических тенденциях</i> <i>-законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню</i> <i>-важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками</i> <i>-рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством</i> <i>-сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость</i> <i>-законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов</i> <i>-виды и стили составления меню</i> <i>-баланс при составлении меню</i> <i>-вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов</i> <i>-влияние культуры, религии на рацион и способы кулинарной обработки</i> <i>-влияние аллергии, непереносимости на рацион и способы кулинарной обработки</i>
--	---	--

		<i>-влияние традиции на рацион и способы кулинарной обработки -стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд</i>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	90
в т.ч. в форме практической подготовки	60
в том числе:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	40
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	9	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. <i>Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками</i> <i>Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством</i> <i>Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость</i> <i>Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов</i> <i>Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов</i> Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	2+5	
	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		
	Тематика практических занятий	2*	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	4*	
	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		
	Тематика практических занятий	2*	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	4*	
	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		
	Тематика лабораторных работ	8*	
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2		
Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2		
Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2		
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	9	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1 ЛР 13
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2+3	
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин <i>Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню</i> <i>Виды и стили составления меню</i> <i>Баланс при составлении меню</i>		
	Тематика лабораторных работ	4*	
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания <i>Маркировка ингредиентов</i>	2+2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	13	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов <i>Важность эффективной командной работы</i> <i>Принцип непрерывного профессионального роста, включая информативность об актуальных гастрономических тенденциях</i>	2+4*	
	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		
	Тематика лабораторных работ	7*	
	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 <i>Планирование работы в течении смены для себя и других работников производства</i> <i>Соблюдение принципа энергосбережения при работе с оборудованием</i>	2 2 +2 +1	

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи <i>Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд</i>	4+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		
	Тематика лабораторных работ	6*	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	1	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	1		
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1		
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1		
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	4	
	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		
Тематика лабораторных работ	6*		

	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	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	1	
	Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	1	
	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1	
Тема 8.	Содержание учебного материала	11	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
Обслуживание приемов и банкетов	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы <i>Влияние культуры, религии на рацион и способы кулинарной обработки</i> <i>Влияние аллергии, непереносимости на рацион и способы кулинарной обработки</i> <i>Влияние традиции на рацион и способы кулинарной обработки</i>	4+4	
	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		
	Тематика лабораторных работ	3*	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	1	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1	
	<i>Стандарты качества на всех этапах производства</i>	+1	
Тема 9.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
Специальные формы обслуживания	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2	
	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		
	Тематика практических занятий	2*	ОК 1-7, 9, 10, ПК
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	2.2- 2.8, ПК 3.2-
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</i>	2	3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 13
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
	Всего:	90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. 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», 2016. – 432 с.

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

3.2.2. Электронные издания:

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим

доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и 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; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т. д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования

<ul style="list-style-type: none"> – 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; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов – <i>важность эффективной командной работы</i> <p><i>-принцип непрерывного профессионального роста , включая информативность об актуальных гастрономических тенденциях</i></p> <p><i>-законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню</i></p> <p><i>-важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками</i></p> <p><i>-рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством</i></p> <p><i>-сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость</i></p> <p><i>-законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов</i></p> <p><i>-виды и стили составления меню</i></p> <p><i>-баланс при составлении меню</i></p> <p><i>-вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов</i></p> <p><i>-влияние культуры, религии на рацион и способы кулинарной обработки</i></p> <p><i>-влияние аллергии, непереносимости на рацион и способы кулинарной обработки</i></p> <p><i>-влияние традиции на рацион и способы кулинарной обработки</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>-стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд</i> 		
--	--	--

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания 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; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> – 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; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли <p><i>- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью</i></p> <p><i>- планировать работу в течении смены для себя и других работников производства</i></p> <p><i>- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием</i></p> <p><i>- понимать и использовать маркировку ингредиентов</i></p>		
--	--	--