

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ И
ОБСЛУЖИВАНИЕ

для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Советск,
2019 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

Н.А. Ивашкина
Н.А. Ивашкина
30.08.2019 года

Рабочая программа разработана:

- на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчик:

Машкова О.А., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли». Протокол № 01 от 29 августа 2019 года *ОМ*

Рекомендована методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж». Протокол №1 от 30 августа 2019 года



СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор

ООО «ЛЮВИЮР»

Л.И. Гаврилова
Л.И. Гаврилова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ И
ОБСЛУЖИВАНИЕ**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа (далее Программа) учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|---|
| ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 | <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 | <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; |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p> | <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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 |
|--|---|--|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной программы | 36 |
| Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 34 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 10 |
| лабораторные занятия | |
| практические занятия | 24 |
| курсовая работа (проект) | |
| Самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

| 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 | 4 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | 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. 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 | | |
| Тема 2. Торговые помещения организаций питания | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | 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 | | |
| | Тематика практических занятий | 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 | | | |
| Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | 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 | | |
| | Тематика практических занятий | 2 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | 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 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 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | 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 | | |
| | Тематика практических занятий | 2 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | | |
| Тема 5. Этапы организации обслуживания | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов | | |
| | 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 практических занятий | 2 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | 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 | | |
| Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. 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 | | |
| | Тематика практических занятий | 4 | ОК 01-07, 09, 10, |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов</p> | | ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | 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 | | |
| Тематика практических занятий | 4 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 | |
| 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 | | | |
| Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | 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 | | |
| | Тематика практических занятий | | |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах | | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 | |
| Тема 9. | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01-07, 09, 10, |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Специальные формы обслуживания | Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс | | ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 |
| | 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 | 4 | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1. ПК 2.1. , ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1 | |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю | | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | <ul style="list-style-type: none"> • Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; • изучение нормативных материалов; • решение задач и упражнений по образцу; • решение ситуационных производственных (профессиональных задач); • подготовка сообщений по теме «Обслуживание приемов и банкетов» | 2 | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | |
| Всего: | | 36 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

3.1.1. Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером с лицензионным обеспечением, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

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», 2015. – 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. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания –М.: КноРус, 2018. – 321 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
5. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 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. Гастрономь.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономь: 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/>.
8. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

Дополнительные источники:

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».
2. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
5. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
10. 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.gpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

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 | <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</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного опроса устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований) |

| | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> –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; –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 | <p>профессиональной терминологии</p> | <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных ответов -устных ответов, -тестирования |
| <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 | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</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 |

| | | |
|---|---|----------------------------------|
| <p>организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> –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; –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>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p>дифференцированном зачете</p> |
|---|---|----------------------------------|