

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО РМТ

\_\_\_\_\_ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Организация обслуживания**

образовательной программы среднего профессионального образования -  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на базе основного общего образования

Согласована

методической цикловой комиссией

Протокол № \_\_\_\_ от

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Принята

методическим советом

Протокол № \_\_\_\_ от

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

2018

Составители:

Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории;

Никулина Людмила Константиновна, преподаватель 1 квалификационной категории.

Попкова Надежда Викторовна, преподаватель

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и требований регионального рынка труда.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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	<p>-выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>-встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>-приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>-рекомендации блюд и напитков;</p> <p>-гостям при оформлении заказа;</p> <p>-подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>-расчета с потребителями;</p> <p>-обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>-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;</p> <p>-складывать салфетки разными способами;</p> <p>-соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>-осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>-подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>-оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>-подавать алкогольные и</p>	<p>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>-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;</p> <p>-приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</p> <p>-ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>-сервировку столов, современные направления сервировки;</p> <p>-обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>-использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>-правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p>

	<p>безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>-соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>-разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>-заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>-составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>-обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>-предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>-производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>-изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-способы подачи блюд;</li> <li>-очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>-кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>-требования к качеству,</li> <li>-температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>-способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>-информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>-правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия; практические занятия; контрольные работы	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
<b>Консультации</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме – дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1</b> <b>Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
<b>Тема 2</b> <b>Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	

<b>Тема 3</b> <b>Столовая посуда, приборы, столовое бельё</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания		
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания		
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию		
	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	<b>-</b>	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 4</b> <b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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
	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>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6
Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания			

			ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
<b>Тема 5</b> <b>Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
<b>Тема 6</b> <b>Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из		

	цветов в соответствии с заказом		ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
<b>Тема 7</b> <b>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
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.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
<b>Тема 8</b> <b>Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	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		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
<b>Тема 9 Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	2	
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Организации обслуживания.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: демонстрационный комплекс, включающий в себя: мультимедийную доску, мультимедиапроектор, ноутбук.

Электронные образовательные ресурсы:

- Оборудование и технология розничной торговли
- Поварское искусство
- Презентации по темам
- Видеоматериал

#### **Оборудование:**

1. Весы настольные
2. Кассовые аппараты

#### **Столовое белье:**

1. Скатерти, салфетки, ручники

#### **Столовая посуда:**

1. Тарелки закусочные
2. Тарелки подставочные
3. Тарелки мелкие столовые
4. Тарелки глубокие столовые
5. Тарелки пирожковые
6. Фужеры, стаканы, рюмки
7. Чайные чашки
8. Кофейные чашки
9. Заварочные чайники
10. Сливочники
11. Молочники

#### **Столовые приборы:**

1. Нож
2. Вилка
3. Ложка
4. Рыбный прибор
5. Ложка чайная
6. Ложка кофейная
7. Ложка для салатов
8. Вилочка лимонная
9. Ложки разливательные

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### ЛИТЕРАТУРА

###### *Основная:*

Санитарные правила для предприятий общественного питания: официальный документ. 2015

Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле: официальный документ. 2012

Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО. 2012.

Торопова Н. Д. — Организация производства на предприятии общественного питания М.: «Лань», 2019. -348с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: «Академия», 2014. – 432с.

###### *Дополнительная*

1. Зигсль С. и Л., Лингер Х. И, Штиклер Г., Гутмлиер В. Ресторанный сервис. - М.: Центрполиграф. 2002

2. Налли М. Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. – М.: Современные

3. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. - М.: ПрофОбрИздат, 2001

4. Журналы: "Питание и общество", "Ресторан", "Ресторанный бизнес". "Ресторанные ведомости", "Вы и ваш ресторан", «Гастроном».

5. [http://tourlib.net/statti\\_tourism/alekseev.htm](http://tourlib.net/statti_tourism/alekseev.htm)

###### *Федеральные законы и нормативные документы*

1. ФЗ "О защите прав потребителей" (от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212)

2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000

3. ФЗ «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» 30.03.1999

4. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)

5. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий"

6. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"

7. ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу"

8. ГОСТ Р 506-17-94 "Общественное питание. Термины и определения"

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>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;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

<p>протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>Умения: 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;</p>	<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><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
--	--	--