

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Челябинск 2021

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол №1 от 01 сентября 2021 года
Председатель Климуш М.Н.

Приказ на утверждение
№ 661 от 01.09.2021

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025
№ приказа, дата	Приказ № 661 От 01.09.21	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебного предмета ОП 04. Организация обслуживания.

Составитель:
Петрова Екатерина Вячеславовна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	58
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	63
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	72
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	73

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате изучения учебного предмета студент должен освоить основной вид деятельности «Организация обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих 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	<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;

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	84
Всего учебных занятий	64
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа(проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	12
Практическая подготовка	34
Консультации	2
Промежуточная аттестация	6
Форма промежуточной аттестация - экзамен	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 04. Организация обслуживания.

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним.		4		
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним.	Содержание учебного материала	2		ОК 01 – ОК 11
	- 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.			
	Практическое занятие № 1			
	- Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией.	2	2	
Раздел 2. Торговые помещения организаций питания.		8		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания.	Содержание учебного материала	2		ОК 01 – ОК 11
	- 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,	2		ОК 01 – ОК 11

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.			
	Практическое занятие № 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.	2	2	
	Самостоятельная работа			
	- Выполнение и оформление индивидуального задания по теме «Торговые помещения, виды оборудования, мебель для организации процесса обслуживания».	2		
Раздел 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье		14		
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье.	Содержание учебного материала			
	- 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.	2		ОК 01 – ОК 11
	- 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.	2		ОК 01 – ОК 11
	Практическая работа № 3			
	- Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.	2	2	

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	Практическая работа № 4	2		
	- Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.		2	
	Практическая работа № 5	2		
	- Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.		2	
	Практическая работа № 6	2		
	- Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.		2	
	Самостоятельная работа	2		
	- Самостоятельное изучение материала по теме «Барное стекло. - Классические формы и размеры хрустальной и стеклянной посуды». - «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) и столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента посуды».			
Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания		4		
Тема 4. <i>Информационное обеспечение процесса обслуживания.</i>	Содержание учебного материала	2		
	- 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.			
	Практическая работа № 7	2		
	- Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания.		2	
Раздел 5. Этапы организации обслуживания		8		
Тема 5. Этапы организации	Содержание учебного материала	2		
	- Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка			

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
<i>обслуживания.</i>	стола и замена использованной посуды и приборов. - 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.			
	Практическая работа № 8	2		
	- Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.		2	
	Практическая работа № 9	2	2	
	- Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.			
	Самостоятельная работа	2		
	- Самостоятельное изучение материала по теме «Функциональные зоны. Помещения для потребителей»			
Раздел 6. Организация процесса обслуживания в зале		12		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале.	Содержание учебного материала			
	- Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	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.	2		
	Практическая работа № 10	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.			

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	Практическая работа № 11	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. - Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.			
	Практическая работа № 12	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. - Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.			
	Самостоятельная работа	2		
	- Изучение вариантов сервировки праздничного стола «Мореходная», «Восточная», «Романтический ужин». - Подготовка сообщения по теме «Стандарты обслуживания в ресторане».			
Раздел 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		12		
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.	Содержание учебного материала	2		
	- 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.	2		

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	- Расчет с потребителями.			
	Практическая работа № 13	2	2	
	- 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.			
	Практическая работа № 14	2	2	
	- 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.			
	Практическая работа № 15	2	2	
	- 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.			
	Самостоятельная работа	2		
	- Самостоятельное изучение материала и подготовка рефератов по теме: «Характеристика современных форм расчета POS-терминала, по карточкам.			
Раздел 8. Обслуживание приемов и банкетов.		8		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов.	Содержание учебного материала	2		
	- 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.			

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	2		
	Практическая работа № 16	2	2	
	<ul style="list-style-type: none"> - Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах. - Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах. 			
	Самостоятельная работа	2		
	- Оформление презентации по теме: «Виды банкетов и приемов»			
Раздел 9. Специальные формы обслуживания.		6		
<i>Тема 9. Специальные формы обслуживания.</i>	Содержание учебного материала	2		
	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	2		
	Практическое занятие №17	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола,			

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	фондю.			
Консультация		2		
Экзамен по учебной дисциплине		6		
Всего		84	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ «ЧГКИПиТ» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2018. – 544 с.

12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.
14. 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», 2019. – 432 с.

3.2.2 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. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: 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/>.

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

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 накрывания 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: письменных/ устных ответов.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - 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>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; - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		