

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОП 04 Организация обслуживания
по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

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

1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины Организация обслуживания 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:

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	У1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У2встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; У3приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; У4рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; У5расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; У6выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания У7 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У8складывать салфетки разными способами; У9соблюдать личную гигиену У10подготавливать посуду, приборы, стекло У11осуществлять прием заказа на блюда и напитки У12подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом У13организации общественного питания; У14оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	З2 виды, типы и классы организаций общественного питания; З3рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; З4подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; З5правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; З6приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию З7ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла З8сервировку столов, современные направления сервировки З9обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; З10использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; З11приветствие и размещение гостей за столом; З12правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; З13способы подачи блюд; З14очередность и технику подачи блюд и напитков; З15кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли

	<p>У15подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У16соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У18разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У19заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У20составлять и оформлять меню,</p> <p>У21обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>У22обслуживать иностранных туристов</p> <p>У23эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>У24предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>У25соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У26производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>У27 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>316правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>317требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>318способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>319правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>320информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>321правила составления и оформления меню,</p> <p>322обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	62
В т.ч.в форме практической подготовки	20
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
ИТОГО	72

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 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	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	В том числе практические занятия:	2	
	Практическое занятие № 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала 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	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	В том числе практические занятия:	2	
	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		
Тема 3	Содержание учебного материала	12	

Столовая посуда, приборы, столовое белье	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды. Виды фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы. Характеристика металлической посуды		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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		
	В том числе практические занятия:	8	
	Практическое занятие № 3 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий питания, а также форм и методов обслуживания. Практическое занятие № 4 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания Практическое занятие № 5 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Практическое занятие № 6 Отработка приемов работы с подносом. Освоение правил работы с подносом		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-10, 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		
	В том числе практические занятия:	2	ОК 1-10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК6.3
	Практическое занятие № 7 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		

	<p>Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями</p> <p>Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива</p>		<p>ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p>
	<p>В том числе практические занятия:</p>	4	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p>
	<p>Практическое занятие № 8 Отработка приемов по оформлению и передачи заказа на производство, в бар, буфет.</p> <p>Практическое занятие № 9 Отработка приемов по подготовке торговых помещений, встречи и размещения гостей, приема заказа и передача его на производство.</p>		
<p>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	10	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p>
	<p>Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи</p> <p>Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</p> <p>Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание</p>		
	<p>В том числе практические занятия:</p>	6	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p>
	<p>Практическое занятие № 10 Отработка приемов складывания салфеток и составление композиций из цветов в соответствии с заказом.</p> <p>Практическое занятие № 11 Отработка приемов сервировки стола. Отработка приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, ужина, по меню заказных блюд, дополнительной и исполнительной сервировке столов.</p> <p>Практическое занятие № 12 Отработка приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.</p>		
<p>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	10	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p>
	<p>Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя</p> <p>Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд</p> <p>Последовательность и правила подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.</p>		

	<p>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</p>		
	<p>В том числе практические занятия:</p> <p>Практическое занятие № 13 Отработка приемов сервировки стола и правил подачи блюд и напитков .Отработка приемов подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</p> <p>Практическое занятие № 14 Отработка приемов расчета с гостями и правил этикета. Отработка правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</p> <p>Практическое занятие № 15 Отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей</p>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<p>В том числе практические занятия:</p> <p>Практическое занятие № 16 Отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах</p>	2	ОК 1-10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК6.3
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс.</p>	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8,

Специальные формы обслуживания	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		ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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
	Практическое занятие № 17 Отработка приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить доклад "Кейтеринг: понятие, виды	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины Организация обслуживания предусмотрен 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 колледжа имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. 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.bpl.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. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с

15. 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.

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

17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

1.2.2. 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/>.

1.2.3. 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. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: 32 виды, типы и классы организаций общественного питания; 33 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; 34 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; 35 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; 36 приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию 37 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла 38 сервировку столов, современные направления сервировки 39 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; 310 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; 311 приветствие и размещение гостей за столом; 312 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; 313 способы подачи блюд; 314 очередность и технику подачи блюд и напитков; 315 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли 316 правила сочетаемости напитков и блюд; 317 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; 318 способы замены использованной посуды и приборов; 319 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; 320 информационное обеспечение услуг общественного питания; 321 правила составления и оформления меню, 322 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>	<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: - письменного/устного опроса; - тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>Умения: У1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>У2встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>У3приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У4рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>У5расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У6выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>У7 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У8складывать салфетки разными способами;</p> <p>У9соблюдать личную гигиену</p> <p>У10подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>У11осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У12подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом</p> <p>У13организации общественного питания;</p> <p>У14оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У15подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У16соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У18разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У19заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У20составлять и оформлять меню,</p> <p>У21обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>У22обслуживать иностранных туристов</p> <p>У23эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>У24предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>У25соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У26производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>У27 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>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>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
---	---	---

