

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

2023

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 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 У4 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 | <p>У 1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У 2 встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>У3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У5 подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>У6 расчета с потребителями;</p> <p>У7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У8 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У9 складывать салфетки разными способами;</p> <p>У 10 соблюдать личную гигиену</p> <p>У 11 подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У 14 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> | <p>31 виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>3 2 общественное питание;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;</p> <p>3 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>3 4 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>3 5 приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>3 6 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>3 7 сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>3 8 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>3 9 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>3 10 приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>3 11 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>3 12 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд;</p> <p>3 13 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>3 14 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У 17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 18 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У 19 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У 20 составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>У 21 обслуживать иностранных туристов</p> <p>У 22 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>У 24 предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>У 25 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У 26 производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>У 27 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p> | <p>З 15 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>З 16 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>З 17 способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>З 18 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>З 19 информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>З 20 правила составления и оформления меню,</p> <p>З 21 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p> |
|--|---|---|

Перечень личных результатов

| Код | Личностные результаты реализации программы воспитания |
|-------|--|
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению |
| ЛР 14 | Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению |
| ЛР 15 | Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий |
| ЛР 16 | Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 17 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 18 | Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости. |

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 | 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 № 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 | | |
| | | | |
| Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 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: Практическое занятие № 7 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий 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 |
| Тема 5. Этапы организации обслуживания | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива | | |

| | | | |
|--|---|----|--|
| | <p>В том числе практические занятия:</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> | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале | <p>Содержание учебного материала</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> | 10 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | <p>В том числе практические занятия:</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> | 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 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков | <p>Содержание учебного материала</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> | 10 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |

| | | | |
|--|---|----------|---|
| | <p>Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий</p> <p>Правила этикета и нормы поведения за столом</p> <p>Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP</p> <p>Расчет с потребителями</p> | | |
| | В том числе практические занятия: | 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>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> | | |
| Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | <p>Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</p> <p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания</p> <p>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> | | |
| | В том числе практические занятия: | 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 № 16 Отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах | | |
| Тема 9. | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- |
| | Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. | | |

| | | | |
|--|---|----------|---|
| 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 | | 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:</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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>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> | | |
| <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;</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>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>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> | | |
|---|--|--|