

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по специальности  
среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Разработана в соответствии с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом №\_\_\_\_\_  
от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

М.П.

**РАССМОТРЕНО**

на заседании ЦК дисциплин общественного питания  
Протокол №\_\_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
Председатель ЦК: \_\_\_\_\_

Разработчик: Леонтьева Наталия Владимировна, преподаватель технологических дисциплин

(ФИО, должность)

"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА.....	14
<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы:

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

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания относится к общепрофессиональному циклу.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01-11, ПК.1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1.-6.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <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, 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> </ul>

	<p>оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <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,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– 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>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
--	---	--

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 88 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 74 час. (40+34).

самостоятельная работа обучающегося - 6 час.

Консультации – 2 часа.

Промежуточная аттестация – 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>88</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Объем программы</b>	<b>74</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы(если предусмотрено)	-
практические занятия	34
Консультация	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 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	
Раздел 1 Организация обслуживания в общественном питании			34		
Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	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 - 03; ОК.04 - 06; ОК.07 - 11	
	1. Виды услуг и их характеристика	1			
	2. Общие требования к услугам общественного питания				
	3. Прогрессивные технологии обслуживания				
	Тематика практических занятий				
Практическое занятие № 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		2			
Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	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 - 03; ОК.04 - 06; ОК.07 - 11	
	1. Виды, характеристика, назначение	2			
	2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений				
	3. Интерьер помещений организации питания, оборудование залов				
	Тематика практических занятий				
	Практическое занятие № 2. Моделирование интерьера торгового зала.		2		
	Практическое занятие № 3. Анализ взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.		2		
	Практическое занятие № 4. Анализ оснащения торговых и производственных помещений		2		
	Самостоятельная работа обучающихся				
Самостоятельная работа № 1. Подготовить презентацию на тему: «Интерьеры залов».		2			
Тема 1.3 Виды столовой посуды	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	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 - 03; ОК.04 - 06; ОК.07 - 11	
	1. Характеристика фарфоровой посуды	2,3			
	2. Характеристика металлической посуды		Уровень освоения		
	3. Характеристика хрустальной, стеклянной посуды	2			
Содержание учебного материала					
Тема 1.4 Виды столовых приборов, столового белья	1. Ассортимент, назначение, характеристика основных столовых приборов	2,3	2	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;	
	2. Ассортимент, назначение, характеристика вспомогательных столовых приборов				
	3. Характеристика столового белья				
	4. Порядок получения и подготовка посуды, приборов				

	<b>Тематика практических занятий</b>			ОК.01 - 03; ОК.04 - 06; ОК.07 - 11
	<b>Практическое занятие № 5.</b> 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.		2	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Отработка приемов подготовки столового белья для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.		2	
<b>Тема 1.5 Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	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 - 03; ОК.04 - 06; ОК.07 - 11
	1.Средства информации	<b>2</b>		
	2. Виды меню			
	3. Назначение и принципы составления меню			
	4. Карта вин ресторана			
	5.Карта коктейлей ресторана			
	6.Оформление меню и карты вин			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Составление и оформление меню со свободным выбором блюд, банкетного меню.		2	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Составление и оформление меню дневного рациона, меню комплексных обедов.		2	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Составление и оформление карты вин. Составление и оформление карты коктейлей.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	<b>Самостоятельная работа № 2.</b> Разработать меню для специальных видов обслуживания, бизнес-ланча		2	
<b>Раздел 2 Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания</b>			<b>30</b>	
<b>Тема 2.1 Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	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 - 03; ОК.04 - 06; ОК.07 - 11
	1. Подготовительный этап	<b>2</b>		
	2. Основной этап			
	3. Завершающий этап			
<b>Тема 2.2 Виды сервировок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	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;
	1. Предварительная сервировка стола	<b>2,3</b>		
	2. Исполнительная сервировка стола			
	3. Виды и формы складывания салфеток			



	<b>Тематика практических занятий</b>			ОК.01 - 03; ОК.04 - 06; ОК.07 - 11
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Отработка приемов предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Отработка приемов исполнительной сервировки.		2	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Отработка приемов складывания салфеток различной формы. Отработка приемов работы с подносом		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	<b>Самостоятельная работа № 3.</b> Составить схемы «Предварительная сервировка стола», «Исполнительная сервировка стола»		2	
<b>Тема 2.3 Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	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 - 03; ОК.04 - 06; ОК.07 - 11
	1. Встреча и размещение гостей	<b>2,3</b>		
	2. Прием и оформление заказа			
	3. Передача заказа на производство			
	4. Правила подачи продукции сервис-бара. Декантация вин			
	5. Последовательность и правила подачи кулинарной продукции			
	6. Правила и техника уборки использованной посуды			
	7. Расчет с потребителями			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Тренинг по отработке приемов встречи и размещения гостей за столом. Тренинг по отработке приемов оформления заказа и передачи заказа на производство.		2	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Тренинг по отработке приемов подачи продукции сервис-бара. Тренинг по отработке приемов декантации вина, подачи шампанского.		2	
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Тренинг по отработке приемов расчета с потребителями.		2	
<b>Тема 2.4 Основные правила и методы подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	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 - 03; ОК.04 - 06; ОК.07 - 11
	1. Французский метод подачи блюд	<b>2,3</b>		
	2. Английский метод подачи блюд			
	3. Русский метод подачи блюд			
	4. Правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд			
	5. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий			
	6. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя			
<b>Тематика практических занятий</b>				
<b>Практическое занятие № 15.</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных, горячих блюд и закусок, супов, бульонов, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.		2		
<b>Практическое занятие № 16.</b> Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования				

	блюдо в присутствии гостей ресторана		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа № 4. Составить схему «Фламбирование сладких блюд». Составить схему «Транширование птицы»		2	
Раздел 3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий			10	
Тема 3.1 Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	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 - 03; ОК.04 - 06; ОК.07 - 11
	1. Виды приемов и банкетов	2,3		
	2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами			
	3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами			
	4. Прием-фуршет			
	5. Прием коктейль			
	6. Банкет-чай			
	Тематика практических занятий			
	Практическое занятие № 17. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах, приемах		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Самостоятельная работа № 5. Составить схему «Сервировка фуршетного стола», составить заказ-счет на обслуживание банкета		2		
Консультации			2	
Промежуточная аттестация			6	
Всего:			88	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие мастерской «Ресторанный сервис».

Оборудование лаборатории и рабочих мест: мастерская «Ресторанный сервис»; пароконвектомат, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), шкаф холодильный, льдогенератор, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемолка, барная стойка, моечная ванна, барная стойка, столы банкетные круглые, столы прямоугольные, столы квадратные, стулья барные, стулья банкетные, стеллажи, посуда фарфоровая (супница, тарелки, вазы, и т.д.), стеклянная посуда (бокалы, фужеры, и т.д.), металлическая посуда (столовые приборы, и т.д.).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 336 с. - (Профессиональное образование).

##### **3.2.2.Электронные издания:**

###### **Интернет-ресурсы**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>. – (дата обращения 27.01.2017)
2. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. – (дата обращения 30.01.2017)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических и практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>– современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>– классификацию организаций питания;</li> <li>– структуру организации питания;</li> <li>– принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>– правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>– формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61 % правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p>	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (рефератов, презентаций, опорных, тезисных конспектов)</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– приемы складывания салфеток;</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>		
<b>Умеет:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>– разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>– вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>– выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>- защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</li> <li>– принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>– обслуживать иностранных туристов;</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>		
--	--	--

## 5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

5.1. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности).

5.2. При организации обучения обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

обучение для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

обеспечение выпуска печатных или электронных материалов, заменяющих аудиоматериалы и аудиофайлы;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при обучении, выполнении заданий с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях; наличие в одном из помещений, предназначенных для проведения массовых мероприятий, индукционных петель и звукоусиливающей аппаратуры.

5.3. При обучении по дисциплине возможно:

использование помощи сотрудников, прошедших инструктирование или обучение, компетентных в адаптации информации для инвалидов по слуху;

обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

объяснение нового материала и проведение практических занятий с учетом индивидуальных особенностей обучающихся;

дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

предоставление обучающимся права выбора задания для самостоятельной работы;

предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

5.4. При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.