

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кирилловна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.04.2022 09:44:27
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c62175d0e1c71a2719

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

специальность

среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработана в соответствии с требованиями
ФГОС и на основе ПООП СПО
43.02.15 Поварское, кондитерское дело

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 299
от "23" августа 2021 г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 15 от «22» июня 2021 г.

Председатель ЦК: _____/М.Н. Барская/

Разработчик: Иванова Екатерина Вячеславовна, преподаватель технологических
дисциплин

" ____ " _____ 202__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания 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 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	<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 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 	<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; – 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

	<p>подразделения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>	<p>посуды и приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	88
Самостоятельная работа	4
Объем программы	76
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы(если предусмотрено)	-
практические занятия	36
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Консультация	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

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
Раздел 1 Организация обслуживания в общественном питании		36	
Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	2	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 01-07 ОК 09-11
	1. Виды услуг и их характеристика		
	2. Общие требования к услугам общественного питания		
	3. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие № 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией			
Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	4	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 01-07 ОК 09-11
	1. Виды, характеристика, назначение		
	2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений		
	3. Интерьер помещений организации питания, оборудование залов		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 2. Моделирование интерьера торгового зала.		
	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	2	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 01-07 ОК 09-11
	1. Характеристика фарфоровой посуды		
	2. Характеристика металлической посуды		
	3. Характеристика хрустальной, стеклянной посуды	2	
Тема 1.4 Виды столовых приборов,	Содержание учебного материала		

столового белья	1. Ассортимент, назначение, характеристика основных столовых приборов	2	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 01-07 ОК 09-11
	2. Ассортимент, назначение, характеристика вспомогательных столовых приборов		
	3. Характеристика столового белья		
	4. Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 5. 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	
	Практическое занятие № 6. 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	
Тема 1.5 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2	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 01-07 ОК 09-11
	1. Средства информации		
	2. Виды меню		
	3. Назначение и принципы составления меню		
	4. Карта вин ресторана		
	5. Карта коктейлей ресторана		
	6. Оформление меню и карты вин	2	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Составление и оформление меню со свободным выбором блюд, банкетного меню.	2	
	Практическое занятие № 8. Составление и оформление меню дневного рациона, меню комплексных обедов.	2	
Практическое занятие № 9. Составление и оформление карты вин. Составление и оформление карты коктейлей.	2		
Самостоятельная работа обучающихся			
Самостоятельная работа № 2. Разработать меню для специальных видов обслуживания, бизнес-ланча	2		
Раздел 2 Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания		30	
Тема 2.1 Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	1. Подготовительный этап	2	
	2. Основной этап		

	3. Завершающий этап		ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09-11
Тема 2.2 Виды сервировок	Содержание учебного материала	2	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
	1. Предварительная сервировка стола		
	2. Исполнительная сервировка стола		
	3. Виды и формы складывания салфеток	2	ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09-11
	Тематика практических занятий		
Практическое занятие № 10. Отработка приемов предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Отработка приемов исполнительной сервировки. Практическое занятие № 11. Отработка приемов складывания салфеток различной формы. Отработка приемов работы с подносом	2		
Тема 2.3 Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	2	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
	1. Встреча и размещение гостей		
	2. Прием и оформление заказа		
	3. Передача заказа на производство	2	ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09-11
	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		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 12. Тренинг по отработке приемов встречи и размещения гостей за столом.	2	
Практическое занятие № 13. Тренинг по отработке приемов оформления заказа и передачи заказа на производство.	2		
Практическое занятие № 14. Тренинг по отработке приемов подачи продукции сервис-бара. Тренинг по отработке приемов декантации вина, подачи шампанского.	2		
Практическое занятие № 15. Тренинг по отработке приемов расчета с потребителями.	2		
Тема 2.4 Основные правила и методы подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	2	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 01-07 ОК 09-11
	1. Французский метод подачи блюд		
	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	2	

	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 16. 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	
	Практическое занятие № 17. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии гостей ресторана	2	
Раздел 3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий		10	
Тема 3.1 Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала		
	1. Виды приемов и банкетов		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2	ПК 3.1-3.7
	3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2	ПК 4.1-4.6
	4. Прием-фуршет		ПК 5.1-5.6
	5. Прием коктейль	2	ПК 6.1-6.4
	6. Банкет-чай	2	ОК 01-07 ОК 09-11
	Тематика практических занятий		
Практическое занятие № 18. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах, приемах	2		
Всего:		88	
Консультация		2	
Экзамен		6	

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 лаборатории «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств».

Оборудование лаборатории и рабочих мест: лаборатория «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств»; весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе), ховоли (оборудование для варки кофе на песке), шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризер, стол холодильный с охлаждаемой горкой, гранитор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, диспансер для подогрева тарелок, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемолка, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, стол с гранитной поверхностью, стол с деревянной поверхностью, сифон, газовая горелка (для карамелизации), барная станция для порционирования соусов, набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная.

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. 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.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.gpl.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», 2016. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 192 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», 2017. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

1. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

2. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

3. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2017 г.

4. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2017 г.

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

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
Знает:		
<ul style="list-style-type: none"> – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; – классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; – формы документов, порядок их заполнения; – 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; – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; 	<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"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений, презентаций, опорных, тезисных конспектов)</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования.

<ul style="list-style-type: none"> – 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; – способы замены использованной посуды и приборов; – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов. 		
<p>Умеет:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; – выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; – принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; – складывать салфетки разными 	<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.</p> <p>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.</p> <p>Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- 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 экзамене</p>

<p>способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать посуду, приборы, стекло; – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; – обслуживать иностранных туристов; – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. 		
--	--	--