

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

| | |
|---|--|
| РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.) | УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по учебной работе _____/Биче-оол М.Б./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 20__ г. |
|---|--|

**Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
Уровень профессионального образования среднее
профессиональное образование в рамках реализации
программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Составитель: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации» (далее АНОО ПО «КТЭиП ПК»)

Кызыл - 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----------------------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ | УЧЕБНОЙ 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины 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 | <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>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;</p> <p>расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>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;</p> <p>складывать салфетки разными способами;</p> <p>соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными</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; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды приборов; приемы складывании салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки 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; 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; очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> |

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

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 | 64 |
| Объем образовательной программы | 62 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 28 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | |
| практические занятия (если предусмотрено) | 34 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| Самостоятельная работа | - |
| Промежуточная аттестация | 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 | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 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 безопасности 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 | | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) | | | |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | | |
| Тема 2. Торговые помещения организаций питания | 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 |
| | 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 | | | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение | | |
| | Тематика практических занятий | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- |
| | Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной | 2 | 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье | Содержание учебного материала | 12 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды | | |
| | Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания | | |
| | Порядок получения и подготовка посуды, приборов | | |
| | 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 | | |

| | | | |
|---|--|----------|--|
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| 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 | | |
| | Тематика лабораторных работ | 2 | |
| | Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| 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 |
| | Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива | | |
| | Тематика лабораторных работ | 4 | |
| | Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. | 2 | |
| | Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и со- | | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | держание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи | | |
| | Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание | | |
| | Тематика лабораторных работ | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом | 2 | |
| | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча | 1 | |
| | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд | 1 | |
| | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка | 1 | |
| | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя | | |
| | Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд | | |

| | | | |
|---|--|--------------------------|---|
| | бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. | | |
| | Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий | | |
| | Правила этикета и нормы поведения за столом | | |
| | Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP | | |
| | Расчет с потребителями | | |
| | Тематика лабораторных работ | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК |
| | Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания | 4 | 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями | 1 | |
| | Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) | | |
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| 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 |
| | 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 | | |
| | Тематика лабораторных работ | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах | 1 | 2.2- 2.8, ПК 3.2- | |

| | | | |
|---|--|-----------|--|
| | Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах | 1 | 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| Тема 9. Специальные формы 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 |
| | Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс | | |
| | Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц | | |
| | 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 | | |
| | 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 |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю | 2 | | |
| Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | | |
| Промежуточная аттестация | | 2 | |
| Всего: | | 64 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами).

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

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. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
8. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
9. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru.
10. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

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).

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; 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>правила культуры обслуживания, протокола и этикета</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, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>действию 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</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> | <p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий,</p> |
| <p>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>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> | <p>защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |