

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№154 от «25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11в ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск, 2023

Рассмотрена и одобрена
на заседании методического
объединения профессионального
цикла сферы услуг
Протокол № 9 от «18» мая 2023г.
Председатель методического
объединения М.В. Ступина

Разработчики: Ступина Марина Викторовна преподаватель первой
квалификационной категории

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11в Организация обслуживания разработана на основе примерной образовательной программы, Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ от 9 декабря 2016 г. N 1569), с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н), профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.....	4
1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. Материально- техническое обеспечение	14
3.2. Информационно-библиотечное обеспечение учебной дисциплины	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11в Организация обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм». Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Изучение учебной дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме *экзамена* в рамках освоения ППКРС/ППССЗ на базе основного общего образования.

1.3. Цели и планируемые результаты учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются:

- общие компетенции (ОК)

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

- профессиональные компетенции (ПК)

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен:**

- уметь:

-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

-осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

-осуществлять приём заказа на блюда и напитки;

-обслуживать потребителей организаций;

-общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

-консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

-осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

-соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

-предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;

-соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

-соблюдать личную гигиену;

-использовать культуру движения (пластика, осанка, походка, мимика) и телосложение официанта при обслуживании потребителей предприятий общественного питания

- знать:

-виды, типы и классы организаций общественного питания;

-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

-материально-техническую и информационную базу обслуживания;

-правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

-виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

-способы расстановки мебели в торговом зале;

-правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
- основные понятия пластики официанта;
- имидж официанта

В рамках освоения программы учебной дисциплины у обучающихся формируются следующие личностные результаты (ЛР): *в соответствии с требованиями рабочей программы воспитания*

Коды результатов	Личностные результаты освоения дисциплины включают
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дел
ЛР 14	Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в р
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ЛР18	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 21	Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию
ЛР 22	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 23	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 25	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

Изучение учебной дисциплины ОП.11в Организация обслуживания завершается промежуточной аттестацией в форме *экзамена* освоения ППКРС на базе основного общего образования.

4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 104 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 84 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 14 часов;
- промежуточная аттестация – 6 часов

Программа составлена за счет распределения вариативной части в количестве 104 часов, с целью развития профессиональных компетенций по профессиональным модулям (ПМ) профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	84
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические и лабораторные занятия	38
Самостоятельная учебная работа	14
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов аудиторной нагрузки	Время на изучение темы	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Характеристика процесса обслуживания в организациях питания			104 (38)		
Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала		8		
	1	Цели, задачи, средства и формы обслуживания. Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам.		1	1, 2
	2	Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия.		1	2,3
	3,4	Требования техники безопасности, санитарии и гигиены к обслуживающему персоналу.		2	2,3
	5	Самостоятельная работа №1 Выполнение сообщения по теме «Имидж официанта»		1	2,3
	6	Практическое занятие №1. «Экскурсия в ресторан»		1	
	7,8	Прогрессивные технологии обслуживания		2	

Тема 1.2 Характеристика торговых помещений, оборудования и приборов для сервировки стола	Содержание учебного материала				
	9,10	Особенности подготовки торговых помещений к обслуживанию. Интерьер торговых помещений	19	2	2,3
	11,12	Виды оборудования и мебели, необходимых для обслуживания в организациях общественного питания.		2	2,3
	13,14	Виды столовой посуды – керамической, фаянсовой, фарфоровой.		2	2,3
	15,16	Характеристика хрустальной, стеклянной и металлической посуды.		2	2,3
	17,18	Виды, назначение и характеристика столового белья, салфеток. Столовая посуда.		2	2,3
	19,20	Подготовка персонала к обслуживанию		2	2,3
	21	Самостоятельная работа №2 Подготовка сообщений по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса, керамики, стекла». «Характеристика ассортимента современной посуды, приборов».		1	2,3
	22,23	Практическое занятие №2. Составление отчетов и проведение расчетов площади залов, необходимого количества мебели для оснащения, подбор элементов внутреннего убранства, униформы официантов. Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе или бара в соответствии с заданием преподавателя.		2	2,3
	24,25	Лабораторные занятия №3 Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.		2	2,3
26,27	Практические занятия № 4 Оформление заявки на доукомплектование ПОП столовой посудой, приборами. Составление акта на бой, лом, порчу, утерю посуды, приборов по типовой форме.	2		2,3	

Тема 1.3 Информационное обеспечение услуг общественного питания		Выбор, оформление и использование меню, карты вин и коктейлей.	5		2
	28,29	Назначение, выбор и оформление различных рекламных носителей.		2	1,2
	30	Самостоятельная работа № 3. Оформление конспекта «Специальные виды меню»		1	2,3
	31,32	Практические занятия № 5 Составление и оформление различных видов меню, оформление карты вин ресторана		2	2,3
Тема 1.4. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала		8		2,3
	33,34	Подготовительный этап организации обслуживания. Проведение инструктажа.		2	2,3
	35,36	Культура обслуживания. Пути повышения эффективности готовности персонала к работе		2	2,3
	37,38	Правила приема, оформления и передачи заказа на производство Рекомендации по подбору и подаче аперитива, вин и джестива.		2	2,3
	39,40	Самостоятельная работа №4. Подготовка сообщения «Правила этикета за столом». Написание конспекта «Рекомендации напитков к закускам и блюдам».		2	
Тема 1.5. Органи- зация процес- са обслуживания в зале.	Содержание учебного материала		17		
	41,42	Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.		2	2,3
	43,44	Правила и характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола		2	
	45,46	Виды и формы складывания салфеток. Оформление стола цветами Характеристика напитков сервис -бара Характеристика приемов сбора использованной посуды и приборов. Требования, предъявляемые к проведению расчета с посетителями		2	2,3
	47	Самостоятельная работа № 5. Подготовка презентации «Банкетная сервировка столов салфетками, посудой, приборами»		1	
	48,49	Лабораторные занятия №6. Складывание салфеток простыми и сложными способами.		2	2,3
	50,51	Лабораторные занятия №7 Подготовка зала, отработка приемов		2	2,3

		накрытия столов скатертью.			
	52,53,54	Лабораторные занятия №8 Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет.		3	2,3
	55,56,57	Лабораторные занятия № 9.«Виды платежей, и выполнение расчетов с потребителем, оформление счетов»		3	2
Тема 1.6. Последовательность и правила подачи кулинарной и кондитерской продукции, напитков	58,59	Основные методы подачи блюд в ресторанах. Правила работы с подносом Правила фламбирования и транширования блюд в присутствии гостя Техника обслуживания: способы подачи продукции сервис – бара, Рекомендации и подача аперитива	8	2	2,3
	60,61	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, Правила и способы подачи супов. Последовательность и правила подачи горячих мясных блюд Последовательность и правила подачи горячих рыбных блюд		2	2,3
	62,63	Последовательность и правила подачи сладких блюд и напитков Последовательность и правила подачи кондитерских изделий и фруктов Последовательность и правила подачи фруктов		2	
	64,65	Самостоятельная работа № 6. Подготовить сообщение «Правила подачи блюд по определенному меню – завтрак, обед, ужин»		2	
Тема 1.7. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание учебного материала		37		
	66,67	Виды приемов и банкетов. Дневные и вечерние дипломатические приемы Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантов.		2	2,3
	68,69	Особенности способов подачи блюд и напитков русским, английским методом Особенности способов подачи блюд и напитков французским и европейским методом Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета за 2 столом с полным обслуживанием официантов		2	2,3
	70,71	Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантов Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета – фуршет. Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета – коктейль.		2	2,3

	72	Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета – чай. Характеристика, особенности организации и обслуживания комбинированных приемов. Организация питания проживающих в гостинице.		1	2
	73,74	Самостоятельная работа № 7. Особенности предоставления услуг по организации питания в местах массового отдыха и культурно - массовых мероприятий.		2	2,3
	75,76	Организация обслуживания по типу шведский стол Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.		2	2,3
	77, 78	Лабораторные занятия № 1 0. Организация обслуживания официального банкета за столом с полным обслуживанием.		2	2,3
	79, 80	Лабораторные занятия № 1 1 Организация обслуживания континентального и полного завтрака, обеда и ужина.		2	2,3
	81, 82	Лабораторные занятия № 1 2. Организация обслуживания приема – фуршет.		2	2,3
	83,84	Лабораторные занятия №1 3 Организация обслуживания приема – коктейль		2	2,3
	85,86,8 7	Лабораторное занятие № 1 4 Приемы синхронной подачи вино – водочных изделий, прохладительных напитков, холодных блюд, горячих закусок, супов, горячих блюд		3	2,3
	88,89	.Самостоятельная работа № 9.Подготовка рефератов по темам: «Свадебные ритуалы», «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного транспорта», «Обслуживание пассажиров в пути следования водного транспорта		2	2,3
	90,91	Кейтеринг понятие виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана. Варианты сервировки тематических столов (для молодоженов, юбиляров, встречи нового года).		2	2,3
	92, 93,94, 95	Лабораторные занятия № 15. Освоение приемов сервировки чайного стола по составленному меню, подачи сладких блюд, горячих напитков, вино – водочных изделий. Уборка стола.		4	2,3
	96, 97,98,	Лабораторные занятия № 16. Овладение приемами обслуживания в номере гостиницы: расстановка блюд и напитков на сервировочной		4	2,3

	99	тележке, подготовка и сервировка стола в номере.			
Тема 1.8. Критерии и показатели качества обслуживания	Содержание учебного материала				
	100	Культура обслуживания: понятие, факторы, определяющие культуру обслуживания в организация общественного питания.		1	2,3
	101, 102	Самостоятельная работа № 10. Подготовка рефератов по темам: «Обслуживание пассажиров в пути следования воздушного транспорта», «Особенности питания туристов из разных стран», «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы».		2	2,3
	103-108	Промежуточная аттестация	6		
<u>Всего</u>			104		

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Освоение программы учебной дисциплины ОП.11в Организация обслуживания осуществляется в учебном кабинете «Технология кулинарного производства» и лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена. Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

- электронные презентации по всем темам дисциплины
- комплект учебно-методической документации;
- столы обеденные, стулья;
- столовая посуда, стекло, приборы и предметы сервировки столов;
- скатерти, салфетки, ручки, полотенца; - инструменты, приспособления для обслуживания потребителей индустрии питания.

3.2. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Л.Л. Счесленок Организация обслуживания Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования-М. Издательский центр «Академия», 2018г.

2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО. – 13-е изд., стер. М.: Академия, 2015г

Дополнительные источники:

1. Вершигора Е.Е. Менеджмент: Учебное пособие.- М.: ИНФРА-М, 2008.160с.

2. Шмидт Р. Искусство общения. Практикум делового человека.- М.: Интерэкспорт, 2006.180с.

3. Лукашевич В.В. Основы менеджмента в торговле. Учебник для ССУЗ.- М.: Юнити, 2006. 240с.

4. Оробейко Е. С., Шредер Н. Г. Организация обслуживания: рестораны, бары. Допущено Минобрнауки России в качестве учебного пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования,

обучающихся по специальности 100106 «Организация обслуживания в общественном питании». – М.: МОСКВА – АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2006.

5. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. М.: ПРОСПЕКТ, 2006.

6. Турчанина Е. (пер. с нем.) Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009.

7. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно – практическое пособие. – 1-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006.

8. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. – М.: Дашков и Ко, 2006.

9. Зигель С. и Л., Ленгер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис М.: Центрполиграф, 2006. Справочники: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996

Перечень Интернет-ресурсов:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания URL: <http://www.horeca.ru/>

2. Каталог оборудования для ресторанов. URL: <http://www.food-service.ru/catalog>

3. Каталог пищевого оборудования. URL: www.restoracia.ru

4. Проектирование профессиональной карьеры <http://www.dissercat.com/content/proektirovanie>

5. Как стать уверенным в себя человеком? <http://nperov.ru/obshhenie/kak-statuverennym-v-sebe-chelovekom-25-sovetov/>

6. Этика поведения официанта. <http://www.eda-server.ru/referat/cokery0008.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, лабораторных занятий, а также в процессе выполнения обучающимися аудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: -виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>-материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>-правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>-виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>-способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>-правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>-методы организации труда официантов;</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>-правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>-правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>-порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</p> <p>-кулинарную характеристику блюд;</p> <p>-правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>-требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p> <p>-основные понятия пластики официан-</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>- устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной учебной работы;</p> <p>- оценка результатов выполнения практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

<p>та; -имидж официанта</p>		
<p>Умение: -подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; -осуществлять приём заказа на блюда и напитки; -обслуживать потребителей организаций; -общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; -консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; -осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; -соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; -предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; -соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; -соблюдать личную гигиену; -использовать культуру движения (пластика, осанка, походка, мимика) и телосложение официанта при обслуживании потребителей предприятий общественного питания</p>	<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</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий</p>

