

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.А. Махновский
«09» февраля 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.04 Организация обслуживания
«общепрофессиональный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Магнитогорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. №1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 44282), и примерной программы учебной дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания (Приложение № II.9 к ПООП СПО).

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»

Председатель

 /Н.Н.Колесникова
Протокол № 5 от 19.01.2022 г.

Рассмотрена на методической
комиссии 09.02.2022 г., протокол № 4

Разработчик:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
 Ирина Владимировна
Авдюшина

Рецензент:

доцент кафедры Химии, к.с. – х.н., доцент
(должность, учennaya степень, ученое звание)
 / И.А. Долматова/
подпись) (И.О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	30
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	33
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	34

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация обслуживания»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин: Организация хранения и контроль запасов и сырья, Введение в специальность, Техническое оснащение и организация производства предприятий питания, Охрана труда.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация производства предприятий питания» является предшествующей для изучения следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей: ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно;

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

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 6.1-6.5 ПК 7.1-7.2 OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09	<p>Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Уо 01.03 определять этапы решения задачи;</p> <p>У1.подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>Уо 02.01 определять задачи для поиска информации;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 06.04 описывать значимость своей специальности;</p>	<p>31.виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Зо 01.02 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Зо 06.04 значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства;</p>
	<p>У2.обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>Уо 01.09 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>Уо 04.02 эффективно работать в команде;</p> <p>Уо 04.03 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p>	<p>32.рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</p> <p>Зо 01.05 методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию;</p> <p>Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;</p>
	<p>У3.выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У4.выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>Уо 01.05 определять необходимые</p>	<p>33.подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>Зо 01.05 методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Зо 01.03 основные источники</p>

	ресурсы;	информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	У5.подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	34.правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
	У6.складывать салфетки разными способами; Уо 01.09 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	35.приемы складывания салфеток Зо 01.04 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.05 методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	У7.соблюдать личную гигиену	36.правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
	У8.подготавливать посуду, приборы, стекло	37.ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации;	38.сервировку столов, современные направления сервировки Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.09 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	39.обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; Зо 01.05 методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	У9.эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	310.использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
	У10.встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; У11.осуществлять прием заказа на блюда и напитки У12.рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; Уо 05.01 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	311.приветствие и размещение гостей за столом; Зо 05.02 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

	У13.приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; У14.оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; Уо 05.02 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	312.правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; Зо 05.03 правила оформления документов и построения устных сообщений;
	У15.подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	313.правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
	У16.подачи блюд и напитков разными способами; У17.осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	314.способы подачи блюд;
	У18.соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	315.очередность и технику подачи блюд и напитков;
	У19.изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	316.кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
		317.правила сочетаемости напитков и блюд;
	У20.соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; Уо 07.01соблюдать нормы экологической безопасности;	318.требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; Зо 07.01правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	У21.заменять использованную посуду и приборы;	319.способы замены использованной посуды и приборов;
	У22.расчета с потребителями; У23.предоставлять счет и производить расчет с потребителями; У24.соблюдать правила ресторанныго этикета; У25. производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	320.правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	321.информационное обеспечение услуг общественного питания; Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной

	У26.разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение;	деятельности; 322.правила составления и оформления меню, Зо 02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
	У28.обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 эффективно работать в команде;	323.обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	86
в т.ч. в форме практической подготовки	20
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	72
лекции, уроки	36
практические занятия	36*
лабораторные занятия	<i>Не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>Не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	12
Форма промежуточной аттестации - экзамен	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение

и организация производства предприятий питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Код ОК/ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4	
Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания		86/2/72/ 36/20		
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала 1.1 Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания 1.2 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.	4	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	31-8; Зо 01.04; Зо 02.06; Зо 03.02
	В том числе практических занятий	2		

	<p>Практическая работа №1 Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление доклада: «Прогрессивные технологии обслуживания»</p>		<p>ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09</p>	У1-6; Уо 05.01; Уо 07.02; Уо 07.03
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>2.1 Торговые помещения, виды, характеристика, назначение</p> <p>2.2 Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг</p> <p>2.3 Сервизная, назначение, оснащение</p> <p>2.4 Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение</p> <p>2.5 Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическая работа № 2 Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья Практическая работа №3 Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка доклада в форме презентации: «Интерьер помещений организаций питания»</p>	<p>3</p> <p>6</p> <p>4</p>	<p>ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09</p>	<p>; 31-8; Зо 04.03; Зо 03.05; Зо 06.03</p> <p>У1-6; З Уо 07.01; Уо 01.07; Уо 03.04</p>
Тема 3	Содержание учебного материала	14		

Столовая посуда, приборы, столовое белье	<p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды</p> <p>Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания</p> <p>Порядок получения и подготовка посуды, приборов</p> <p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла</p> <p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья</p> <p>Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности</p> <p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы).</p> <p>Характеристика металлической посуды</p>		ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; З1-8; Зо 03.02; Уо 04.04; Зо 04.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	8		
	<p>Практическое занятие № 4: Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания</p> <p>Практическая работа №5</p> <p>Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала</p> <p>Практическая работа №6</p> <p>Изучение ассортимента посуды из стекла, хрусталя, аркорока, люминарка.</p> <p>Практическая работа №7</p> <p>Изучение ассортимента металлической посуды и приборов.</p>	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; Уо 05.01; Уо 09.02; Уо 09.03	
	Контрольная работа			
	Самостоятельная работа обучающихся	1		

	Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;		ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	31-8; Зо 07.01; Зо 06.05; Зо 06.07
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала 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	6		
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 8: составление различных видов меню, в соответствии с правилами (с использованием сайтов предприятий питания)	2/2		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений: «Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий»	1		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала 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 подаче аперитива	6		
			ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	31-8; Зо 02.01; Зо 02.02; Зо 02.03

	В том числе практических и лабораторных занятий	4/2		
	Практическое занятие № 9: Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта. Практическая работа №10 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; Уо 04.01; Уо 05.02; Уо 07.03
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений: «Этикет в процессе взаимодействия с гостями-презентация»		ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	31-8; Зо 04.03; Зо 05.02; Зо 06.03
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	10		
	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		ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	31-8; Зо 05.05; Зо 05.07; Зо 06.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6		
	Практическое занятие № 11: Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Практическая работа №12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака. Практическая работа №13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола бизнес – ланча Практическая работа №14		ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; Уо 06.01; Уо 07.02; Уо 07.03

	<p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка</p> <p>Практическая работа №15</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и дополнительной сервировке столов</p>			
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений: «Приемы сервировки стола - презентация»			
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.</p> <p>Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.</p> <p>Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.</p> <p>Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий.</p> <p>Правила этикета и нормы поведения за столом</p> <p>Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP</p> <p>Расчет с потребителями</p>	12	ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	31-8; Зо 02.01; Зо 02.02; Зо 03.03
	В том числе практических занятий	6/6		
	Практическая работа №16			У1-6; Уо 06.01; Уо 07.02; Уо 07.03
	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			

	<p>обслуживания</p> <p>Практическая работа №17</p> <p>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</p> <p>Практическая работа №18</p> <p>Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей</p>			
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений: «Правила этикета и приемы поведения за столом - презентация»		ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	31-8; Зо 03.01; Зо 04.02; Зо 06.03
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	6		
	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.		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	31-8; Зо 03.01; Зо 04.02; Зо 06.03
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическая работа №19-20 Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; Уо 09.01; Уо 09.02; Уо 09.03
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Работа над учебным материалом, поиск дополнительной		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-	31-8; Зо 01.01; Зо

	информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений: «Формы обслуживания банкетов-презентация»		3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	02.02; Зо 02.03
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания. 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	8	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; З1-8; Уо 04.01; Уо 05.02; Уо 07.03
	В том числе практических занятий Практическая работа № 21 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая	2/2		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; подготовка к дифференцированному зачету по тестовому заданию	1		
Промежуточная аттестация	экзамен	12		
Всего:		86		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет Организации обслуживания	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования/спортивного оборудования	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2022. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=389717>
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=378407>
3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров /А.Т. Васюкова., Т.Р. Люберецкая — М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. — 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Дополнительная литература

1. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Г.С. Сологубова.-4-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024 – 396с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный ISBN 978-5-534-15649-2. Режим доступа : <https://urait.ru/viewer/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-538017#page/36>

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489
<https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>
2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Методические указания

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ. Составитель преподаватель Авдюшина И.В.

Программное обеспечение:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы:

- www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанных бизнеса
- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
- www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
- www.kuking.net – кулинарные рецепты
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.restorete.ru – рейтинг ресторанов
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- [Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП](#)

Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarnye-vidieoroliki.html>

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта самостоятельной деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Текст задания Составить доклад: «Прогрессивные технологии обслуживания» Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. Критерии оценки: Критерии оценки: «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано

		<p>на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.</p> <p>«Хорошо»— оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.</p> <p>«Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
2	Тема 2. Торговые помещения организаций питания	<p>Текст задания</p> <p>Подготовить доклад в форме презентации: «Интерьер помещений организации питания» Цель: Углубление знаний по теме занятий.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее.</p> <p>Критерии оценки: Критерии оценки:</p> <p>«Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.</p> <p>«Хорошо»— оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.</p> <p>«Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
3	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслужив ания	<p>Текст задания</p> <p>Подготовить сообщения: «Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий» помещений организации питания»</p> <p>Цель: Углубление знаний по теме занятий.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее.</p> <p>Критерии оценки: Критерии оценки:</p>

		<p>«Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.</p> <p>«Хорошо» – оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.</p> <p>«Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
4	Тема 5. Этапы организации обслуживания	<p>Текст задания</p> <p>Подготовить сообщения: «Этикет в процессе взаимодействия с гостями- презентация»</p> <p>Цель: Углубление знаний по теме занятий.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее.</p> <p>Критерии оценки: Критерии оценки:</p> <p>«Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.</p> <p>«Хорошо» – оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.</p> <p>«Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
5	Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	<p>Текст задания</p> <p>Подготовить сообщения: «Приемы сервировки стола - презентация»</p> <p>Цель: Углубление знаний по теме занятий.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее.</p> <p>Критерии оценки: Критерии оценки:</p> <p>«Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы,</p>

		<p>изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.</p> <p>«Хорошо»— оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.</p> <p>«Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
6	Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	<p>Текст задания</p> <p>Подготовить сообщения: «Правила этикета и приемы поведения за столом - презентация»</p> <p>Цель: Углубление знаний по теме занятий.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее.</p> <p>Критерии оценки: Критерии оценки:</p> <p>«Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.</p> <p>«Хорошо»— оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.</p> <p>«Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
7	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	<p>Текст задания</p> <p>Подготовить сообщения: «Формы обслуживания банкетов-презентация»</p> <p>Цель: Углубление знаний по теме занятий.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее.</p> <p>Критерии оценки: Критерии оценки:</p> <p>«Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные</p>

	<p>понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.</p> <p>«Хорошо»— оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.</p> <p>«Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.</p>
8	<p><u>Цель задания:</u> подготовка к дифференцированному зачету по тестовому заданию</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: ответе на тест. Можно пользоваться учебной литературой.</p> <p>1.Последовательность (линейка) тарелок в зависимости от диаметра (от большего к меньшему):</p> <p>закусочная мелкая столовая пирожковая икорная сервировочная</p> <p>2.В глубокой столовой тарелке подают суп:</p> <p>a) сладкий b) прозрачный c) заправочный d) пюре e) молочный</p> <p>3.Основное назначение закусочной тарелки :</p> <p>холодные закуски хлеб фрукты кондитерские изделия основные горячие блюда</p> <p>4.Основное назначение мелкой столовой тарелки :</p> <p>a. холодные закуски b. хлеб c. фрукты d. кондитерские изделия e. основные горячие блюда</p> <p>5.Основное назначение пирожковой тарелки :</p> <p>a. холодные закуски b. хлеб c. фрукты d. кондитерские изделия e. основные горячие блюда</p> <p>6.Мелкая десертная тарелка используется для подачи:</p> <p>a. суп сладкий b. суп-пюре</p>

	<p>c. солянка d. пудинг e. рассстегай</p> <p>7. Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается папильотка:</p> <p>a. кроншель b. кокотница c. кокильница d. пашотница</p> <p>8. Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается салфетка (треугольничком):</p> <p>a. кроншель b. кокотница c. кокильница d. пашотница</p> <p>9. Кокильница используется для приготовления, подачи и еды из нее горячих закусок из:</p> <p>a) птица b) рыба c) мясо d) грибы</p> <p>10.... - материал, который не применяется для изготовления кокотниц.</p> <p>11. Закусочный прибор используется для еды:</p> <p>a. сладких изделий b. горячих мясных блюд c. пирожков d. салатов e. фруктов</p> <p>12. Десертный прибор используется для еды:</p> <p>a. сладких изделий b. горячих мясных блюд c. пирожков d. салатов e. фруктов</p> <p>13. Столовый прибор используется для еды:</p> <p>a. сладких изделий b. горячих мясных блюд c. пирожков d. салатов e. фруктов</p> <p>14. Вид столовых приборов, который не относят к основным (для еды):</p> <p>a) закусочный b) рыбный c) десертный d) сырный</p> <p>15. Последовательность размещения приборов на столе, начиная от края сервировочной тарелки (не более 3-х):</p> <p>1) закусочный 2) столовый 3) фруктовый</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 4) рыбный
 5) десертный
 16.... приборы, которые подаются гостю при отсутствии десертных.
 17. Единственный острый нож – это:
 а. десертный
 б. столовый
 с. рыбный
 д. закусочный
 е. фруктовый
 18. Самый «тупой» нож – это:
 а. десертный
 б. столовый
 с. рыбный
 д. закусочный
 е. фруктовый
 19. Приборы, используемые в сервировке фуршетного стола:
 а) столовые
 б) закусочные
 с) чайные
 д) рыбные
 20. Рейнвейная рюмка сервируется для :
 а. шампанского
 б. водки
 с. белого натурального вина
 д. красного натурального вина
 е. крепкого вина
 21. Ляйтная рюмка сервируется для :
 а. шампанского
 б. водки
 с. вина белого натурального
 д. вина красного натурального
 е. вина крепкого
 22. Фужер сервируется для :
 а. минеральной воды
 б. вина красного натурального
 с. вина белого натурального
 д. игристого
 е. водки
 23.... рюмка – вид стеклянной посуды, которой сервируется стол при подаче определенных супов.
 24. Наперон - это:
 а. индивидуальная сервировочная салфетка
 б. индивидуальная полотняная салфетка
 с. материал под скатерть
 д. верхняя скатерть
 е. накидка на стул
 25. Мольтон - это:
 а. индивидуальная сервировочная салфетка
 б. индивидуальная полотняная салфетка
 с. материал под скатерть
 д. верхняя скатерть
 е. накидка на стул

	<p>26. Сэт - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> индивидуальная сервировочная салфетка индивидуальная полотняная салфетка материал под скатерть верхняя скатерть накидка на стул <p>27. Скатерть для накрытия стола должна быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> с проглаженной осью с несколькими складками без заглаженных осей с перпендикулярно заглаженными осями <p>Критерии оценки:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</th></tr> <tr> <th>Процент результативности (правильных ответов)</th><th>балл (отметка а)</th><th>верbalный аналог</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 ÷ 100</td><td>5</td><td>отлично</td></tr> <tr> <td>80 ÷ 89</td><td>4</td><td>хорошо</td></tr> <tr> <td>70 ÷ 79</td><td>3</td><td>удовлетворите льно</td></tr> <tr> <td>менее 70</td><td>2</td><td>не удовлетворите льно</td></tr> </tbody> </table>	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Процент результативности (правильных ответов)	балл (отметка а)	верbalный аналог	90 ÷ 100	5	отлично	80 ÷ 89	4	хорошо	70 ÷ 79	3	удовлетворите льно	менее 70	2	не удовлетворите льно
Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений																		
Процент результативности (правильных ответов)	балл (отметка а)	верbalный аналог																
90 ÷ 100	5	отлично																
80 ÷ 89	4	хорошо																
70 ÷ 79	3	удовлетворите льно																
менее 70	2	не удовлетворите льно																

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

4.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	У1-6; 31-8; Yo 01; Yo 02; Yo 03	Тест	См. критерии оценки тестовых заданий
2	Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	У1-6; 31-8; Yo 01; Yo 02; Yo 05	Контрольная работа	См. критерии оценки контрольной работы
3	Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	У1-6; 31-8; Yo 03; Yo 05; Yo 06	Тест	См. критерии оценки тестовых заданий

Критерии оценки тестовых работ:

«3 » - за 60% правильно выполненных заданий

«4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий

«5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

Критерии оценки контрольных работ:

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.
2. «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.
3. Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умении студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.
4. «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить полученные результаты. Такая контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Организация обслуживания» - экзамен.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
OK 1 (Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 01.03) OK 2(Уо 02.05,) OK 3 (У ₁ , Уо03.01) OK 4 (У _{04.1} , У _{04.2}) OK 5 (У _{05.4} .) OK 6 (У _{06.1} ,) OK 7 (У _{07.1}) OK 9 (У _{09.2}) OK 1 (З ₁ , З _{01.4} , У 01.3) OK 2(З ₂ ,) OK 3 (У ₃ , З _{03.1}) OK 4 (У ₄ ,) OK 5 (У 05.1) OK 7 (У ₇ , У26, У27) OK 9 (У 09.1, У 09.2)	<p>Вопросы контрольной работы 1 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 <i>Практико – ориентированное задание</i> Подберите посуду и приборы 1. Ассорти мясное 2. Канапе 3. Суп – лапша домашняя 4. Айриштю 5. Лапшевник с творогом 6. Расстегай 7. Чай черный с сахаром Вопросы контрольной работы 2 Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы <i>Практико – ориентированное задание контрольной работы</i> Составить заказ – счет на банкет; изменение заказа.</p> <p>Тест</p>

	<p>1. Соотнесите способы подачи блюд и напитков с их характеристикой:</p> <p>1). Французский способ а) перекладывание закусок и блюд в тарелки потребителей на подсобном столе</p> <p>2). Английский способ б) расстановка заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе</p> <p>3) Русский способ в) перекладывание заказного блюда на тарелку потребителя с помощью специальных приборов</p> <p>2. Установите верную последовательность обслуживания посетителей в ресторане:</p> <p>а) передача заказов на производство б) прием и оформление заказов в) расчет с клиентами г) встреча и размещение гостей д) получение и подача заказных закусок е) получение и подача буфетной продукции</p> <p>3. Допишите недостающие слова, касающиеся техники работы:</p> <p>А) нельзя дотрагиваться до.....чашки, стаканов Б) блюдце по стаканом всегда должно быть..... В) приборы можно брать только за..... Г) при очистке стола не смахивать.....</p> <p>4. Установите соответствие обслуживающего персонала и его функций:</p> <p>1) метрдотель А) составление винной карты ресторана 2 бармен Б) прием заказов, подача блюд 3 официант В) главный официант распорядитель в ресторане 4 швейцар Г) обслуживание посетителей за барной стойкой 5 сомелье Д) встреча посетителей у входа в ресторан</p> <p>5. Определите правильную очередь при подаче блюд и напитков</p> <p>1. суп 2. горячий напиток 3. аперетив 4. горячая закуска 5. десерт 6. холодная закуска</p> <p>6. Установите соответствие подачи горячих основных блюд и посуды:</p> <p>1. бифштексы, антрекоты А) порционные сковороды 2. рагу Б) мельхиоровые блюда 3. птица и дичь</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- В) фарфоровые блюда
 4. запеченные овощи
 Г) круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой

7. Назовите назначение пирожковой тарелки

- А) _____
 Б) _____

8. Заполните таблицу

Наименование посуды	назначение
Тарелка пирожковая	
Тарелка закусочная	
Тарелка столовая глубокая	
Тарелка столовая мелкая	
Тарелка десертная	
Блюда	
Селедочница	
Чашка бульонная	
Кокотница	
Кокильница	

9. Укажите достоинства и недостатки столовой посуды

Материал	Достоинства	Недостатки
Фарфоровая		
Фаянсовая		
Керамическая		
стеклянная		
Хрустальная		
Металлическая		
Деревянная		
Пластиковая		

10. Распределите блюда по видам, заполнив таблицу:

Холодные закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда
1	1	1	1	1
2	2	2	2	2

Харчо, осетрина паровая, ассорти мясное, желе из клюквы, шпроты в масле, цыплята табака, бефстроганов, судак орли, икра зернистая кетовая, окрошка, шарлотка, яйцо под майонезом, котлета по-киевски, рассольник, сыр, судак заливной, яичница глазунья, омлет натуральный, пудинг рисовый, треска на сковороде по-русски, бульон с пирожками, кисель клюквенный, салат «Морской коктейль», свекольник, рыба в рассоле, мидии запеченные в раковинах, лангет, грибы маринованные, цветная капуста в сухарном соусе, паштет из индейки, жаркое с грибами

11. Установите соответствие посуды и ее назначение

1. пирожковая тарелка

А) посуда в виде рюмочки для подачи яиц

2. менажница

Б) стеклянный графин, предназначенный для отделения осадка у вина

3. джезва

- В) используется в качестве подстановочной под икорницы, кокотницы, креманки
4. пашотница
- Г) кастрюлька с длинной ручкой, используется для приготовления и подачи жельена
5. декантер
- Д) разделенный на несколько секторов салатник
6. кокильница
- Е) небольшая вазочка для крема, авренья, мороженого, салата
7. креманка
- Ж) металлическая посуда, в которой готовят натуральный кофе
8. кокотница
- 3) посуда, в которой готовят и подают к столу запеченную рыбу
- 12. Придумайте фирменное название для разных видов блюд. Составьте для них такое описание, которое бы вызвало у посетителя желание выбрать именно это блюдо.**
- (Обратите внимание на пример выполнения задания)

Фирменное название	Вид блюда	Описание
мясная лавка	Холодная закуска	<i>Безупречный мясной союз буженины запеченной, телячьей колбаски с фисташками, язычка отварного и рулета куриного с абрикосами - оставит яркие гастрономические впечатления</i>
1		
2		
3		
4		
5		

Блюда: язык заливной, салат из морепродуктов, суп грибной, жареная рыба с овощами и рисом, мороженое

13. Напишите недостающие принципы, которые учитываются при составлении меню:

1. фирменное наименование продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них ингредиентов

2.....

3.....

4. Меню должно быть разнообразным по видам сырья и по способам его обработки

5.....

6. сочетание гарниров и соусов с основным продуктом

14. Совокупность факторов, действующих на потребителя в процессе оказания услуги – это:

А) уровень обслуживания

Б) процесс обслуживания

В) условия обслуживания

	<p>Г) культура обслуживания</p> <p>15. Фактор влияющий на качество обслуживания:</p> <p>А) профессионализм персонала Б) изысканные блюда В) широкий выбор блюд и напитков</p> <p>16. Услуги официанта, бармена, для обслуживания на дому относятся:</p> <p>А) к консалтинговым услугам Б) к развлекательным В) к услугам по организации потребления продукции общественного питания</p> <p>17. Перечислите основные торговые помещения для обслуживания потребителей:</p> <hr/> <p>18. Выберите гигиенические требования при складывании полотняных салфеток:</p> <p>А) салфетки, расположенные на одном столе должны иметь одинаковую форму Б) салфетки должны иметь квадратную форму В) при складывании руки официанта должны как можно меньше касаться салфетки Г) салфетки подбираются в тон в тон к скатерти и посуде</p> <p>19. Заказ на обслуживание банкета принимает:</p> <p>А) офицант Б) шеф-повар В) метрдотель Г) сомелье</p> <p>20. Характерной особенностью банкета-фуршета является:</p> <p>А) количество официантов: 2 человека на 6-8 гостей Б) стулья расставляются на равном расстоянии друг от друга В) приготовление блюд и закусок мелкими порциями Г) использования процесса фломбировая</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Критерии оценки экзамена

- «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

- «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

- «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

Приложение 1

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1. Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2. Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3. Исследовательская деятельность 4. Анализ, полученных данных 5. Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; -наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями т.п. 	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории; – поддержание работоспособности обучающихся на занятии; – позитивная психологическая атмосфера. 	<p>Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.</p>
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	<p>1.Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2.Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3.Планирование-на основе изученного материала 4.Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5.Выполнение 6.Контроль за выполнением 7. Рефлексия</p>

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в форме практической подготовки	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Практическая работа 1 Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов	2	*	У1-6; У01; У02; У03
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Практическая работа 2. Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья Практическая работа 3. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	4	*	У1-6; У01; У02; У03
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Практическая работа 4 Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Практическая работа 5 Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала Практическая работа 6 Изучение ассортимента посуды из стекла, хрусталия, аркорока, люминарка. Практическая работа 7 Изучение ассортимента металлической посуды и приборов. Правила работы	8		У1-6; У01; У02; У03

	с подносом. Отработка приемов работы с подносом			
Тема 4.Информационное обеспечение процесса обслуживания	Практическая работа 8 составление различных видов меню, в соответствии с правилами (с использованием сайтов предприятий питания)	2	2	У1-6; У01; У02; У03
Тема 5.Этапы организации обслуживания	Практическая работа 9 Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта. Практическая работа 10 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	4	2	У1-6; У01; У02; У03
Тема 6.Организация процесса обслуживания в зале	Практическая работа 11 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Практическая работа 12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, Практическая работа 13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для бизнес – ланча Практическая работа 14 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Практическая работа 15 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	6	6	У1-6; У01; У02; У03
Тема 7.Правила подачи кулинарной,	Практическая работа 16 Тренинг по отработке	6	6	У1-6; У01; У02; У03

кондитерской продукции, напитков	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 Практическая работа 17 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 Практическая работа 18 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей			
Тема 8.Обслуживание приемов и банкетов	Практическое занятие № 19-20: Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах	2	2	У1-6; У01; У02; У03
Тема 9.Специальные формы обслуживания	Практическая работа 21 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая	2	2	У1-6; У01; У02; У03
ИТОГО		36	20	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контроль- ная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
№ 1	Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3	контроль ная работа № 1	1. Теоретические вопросы 2. Практико- ориентированные задания
№ 2	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3	контроль ная работа № 2	1. Теоретические вопросы 2. Практико- ориентированные задания
№4	Допуск к экзамену		Портфолио	1. Выполненные и оформленные практические работы
Промежуто- чная аттестация	Экзамен	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 1-7, 9-11		Тестовые задания

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ