Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Организация обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1* от «*04*» *сентября*2019г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И.Гадаева.

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Гадаева Марина Ивановна, преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

_____ _____ _____
Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **8**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ **11**
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ **14**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена общепрофессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.4 ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.4 ПК 5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного	– виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд;

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося 120 часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 112 часов;
самостоятельной работы обучающегося 6 часов;
промежуточная аттестация в форме (дифференцированного зачета), 2 часа.

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	**120**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**112**
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**6**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Прогрессивные технологии обслуживания	2	
	2. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.	2	
	3. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг	2	
	4. Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания различных типов и классов	2	
	5. Методы и формы обслуживания	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2	
	2. Характеристика вспомогательных помещений	2	
	3. Оборудование и мебель залов	2	
	4. Интерьеры залов	2	
	5. Оборудование баров	2	
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, из дерева и пластмассы).	2	
	2. Характеристика металлической посуды	2	
	3. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	2	
	4. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2	
	5. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2	
	6. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2	
	Практические занятия		
	1. Идентификация различных видов посуды, приборов, столового белья.	4	
Тема 4. Информационное	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.4, 2.4, 3.4,

обеспечение процесса обслуживания	составления меню		4.4, 5.5
	2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	2	
	3. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	
	Практические занятия		
	1. Составление и оформление различных видов меню	2	
	2. Составление и оформление карты вин и коктейлей	2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	1. Характеристика основных операций подготовительного этапа.	2	
	2. Требования к обслуживающему персоналу.	2	
	3. Общие правила сервировки стола	2	
	4. Характеристика вариантов сервировки стола	2	
	Практические занятия		
	1. Овладение простыми и сложными приемами складывания салфеток	4	
	2. Варианты выполнения предварительной и дополнительной сервировки стола	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**	**22**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	1. Характеристика основных элементов обслуживания.	2	
	2. Методы и приемы подачи блюд и напитков	2	
	3. Правила подачи холодных блюд и закусок	2	
	4. Правила подачи горячих закусок и супов	2	
	5. Правила подачи вторых блюд	2	
	6. Правила подачи десертов ,холодных и горячих напитков.	2	
	7. Подача алкогольных напитков.	2	
	8. Виды расчетов с потребителями.	2	
	Практические занятия		
	1. Овладение приемами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд различными методами	2	
	2. Овладение техникой обслуживания: отработка способов подачи продукции сервис-бара, рекомендации и подача.	2	
	3. Ролевая игра «Добро пожаловать в ресторан»	2	
Тема 7. Банкетное обслуживание	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	1. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2	
	2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2	
	3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2	
	4. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	2	
	5. Тематические банкеты: Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2	
	Практические занятия		
	1. Организация обслуживания гостей на свадебном банкете. Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет количества столов, составление и схемы их расстановки. Подготовка посуды к сервировке	2	
	2. Организация банкет-фуршета. Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет количества столов, составление и схемы их расстановки. Подготовка посуды к сервировке	2	

Тема 9. Специальные формы обслуживания	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	1. Организация обслуживания гостей на высшем уровне.	2	
	2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.	2	
	3. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	2	
	4. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	2	
	5. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания.	2	
	6. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2	
	7. Обслуживание по типу Шведского стола,	2	
	8. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2	
Самостоятельная работа обучающихся			
Рассмотреть: – основные термины и определения в области индустрии питания (ГОСТ); – требования к услугам общественного питания – стили, используемые при оформлении интерьеров залов Определить критерии выбора столовой посуды для предприятий питания. Подготовить сообщения по темам: – История появления фарфора – Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов Разработать фирменную символику для различных типов предприятий питания (ресторан, бар, кафе, ПБО) Изучить порядок получения и подготовки посуды и приборов Подобрать столовую посуду и приборы к блюдам с указанием размера и объема посуды Подобрать посуду напиткам, указать объем посуды Начертить варианты рассадки гостей и очередность их обслуживания за столом для банкета с полным обслуживанием официантами. Составить заявку на посуду и приборы для сервировки стола для приема фуршета на 120 персон. Изучить варианты сервировки столов. Составить схему обслуживания гостей на банкетах. Разработать процесс организаций питания на производственных предприятиях(меню, режим питания, форма питания) Рассмотреть требования к обслуживающему персоналу (ГОСТ)		**6**	ОК 1-7, 9-11, ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачёт)		**2**	
	Всего:	**120**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организации обслуживания». Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебно-методический комплекс; комплект учебников, учебных и методических пособий; учебно-бланковый материал. Технические средства обучения: калькуляторы, мультимедиапроектор, компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовое акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Terms and definitions : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 7 июня 2013 г. N 43 : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / подготовлен Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 14 ноября 2013 г. N 44 : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2019 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/
3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия = Public catering. Products of public catering. General specifications : официальное издание : утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 474-ст : взамен ГОСТ Р 50763-95 : дата введения 2009-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2008 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Public catering. Requirements for personnel : официальное издание : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 473-ст : взамен ГОСТ Р 50935-95 : дата введения 2010-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2009 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3

декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : официальное издание : принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст : введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Открытым акционерным общество"Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2009 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
9. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" : список изменяющих документов (в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013N 129 (ред. 25.06.2013),от 10.06.2014N 91: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 / Комиссия Таможенного союза. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru (ДАТА ОБРАЩЕНИЯ)
10. Сборник рецептур на продукцию общественного питания : в 2 томах. Т 1: сборник технических нормативов / М. П. Могильный. – 2-е изд., испр. И доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 880 с. – Текст : непосредственный.

б) Основные источники

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного пита-ния : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/429037
2. Счесленок, Л.Л. Организация обслуживания : учебник / Л. Л. Счесленок. - Москва : Академия, 2018. – 201 с. - Текст : непосредственный.

в) Дополнительные источники

1. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т. Р. Любецкая, В.В. Бронникова. - М. : КНОРУС, 2019. - 246 с. – Текст : непосредственный.

г) Интернет - источники

1. Horecaclub.ru : главный портал индустрии гостеприимства и питания : URL : http://www.horeca.ru – Текст: электронный.
2. Pitportal.ru: общепит в России URL : www.pitportal.ru – Текст: электронный.
3. Мир ресторатора: портла ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса : URL : www.mir-restoratora.ru – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– умение разрабатывать технологическую документацию	Экспертная оценка во время выполнения практических заданий
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	– демонстрировать навыки приема , оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги предприятий питания – демонстрировать навыки подачи горячих блюд 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	– демонстрировать навыки подачи холодных блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания демонстрировать навыки планирования организации и обслуживания рабочего места обслуживающего персонала	
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	– демонстрировать навыки подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и	
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– демонстрировать навыки подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной	

	научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на	

	знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональнйо сфере.	– адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; – применение учебной и нормативной документации предпринимательской деятельности.	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачёта, который состоит из трех заданий (два теоретических вопроса и одного праткического задания).

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Сервировка и оформление столов. Предварительная сервировка столов. Виды в зависимости от характера обслуживания. Сервировка стола для завтрака, обеда и ужина.
2. Банкет (прием) за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение. Характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета.
3. Услуги общественного питания. Классификация, виды и характеристика услуг.
4. Банкет – чай. Назначение. Характеристика. Особенности подготовки, сервировки столов и организация обслуживания.
5. Последовательность подачи блюд и напитков. Поддача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд.
6. Правила этикета и нормы поведения. Правила поведения за столом и пользование салфеткой. Правила обращения с предметами сервировки (столовыми приборами, посудой, специями и другими предметами).
7. Общие требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Требования к бармену, официанту, метрдотелю.
8. Личная подготовка персонала к обслуживанию. Основные требования к личной гигиене. Инструктаж.
9. Методы подачи блюд: английский, французский, русский, европейский, комбинированный.
10. Подача кулинарной продукции. Правила подачи холодных блюд и закусок. Подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства и порционирование блюд. Порядок замены использования посуды и приборов. Правила подачи горячих закусок.
11. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.
12. Классификация методов и форм обслуживания в зависимости от типов предприятий общественного питания и обслуживаемого контингента. Выбор формы самообслуживания. Факторы, влияющие на повышение культуры обслуживания.
13. Характеристика торговых помещений.
14. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей в пути следования пассажирского транспорта (в т.ч. в купе, каюте, салоне самолета). Характеристика и особенности услуг.
15. Дать характеристику металлической посуды по образцам.
16. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений. Способы расстановки мебели.

17. Прием-коктейль. Обслуживание участников банкета.
18. Столовая посуда и приборы. Виды столовой посуды и приборов, использование на предприятиях общественного питания различных типов.
19. Оборудование торгового и банкетного залов.
20. Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы): коктейль - фуршет, коктейль – фуршет – кофе. Отличительные особенности. Организация обслуживания.
21. Общие требования к услугам.
22. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживание в номера гостиниц. Перечень услуг. Организация поэтажных закусочных. Ассортимент продукции. Особенности обслуживания в номерах гостиниц.
23. Фарфоровая, фаянсовая посуда, ее назначение, емкость, размеры и оформление.
24. Банкет (прием) по типу фуршет. Назначение. Особенности меню. Фуршетные столы, накрытие их скатертями, расстановка, сервировка, оформление. Порядок обслуживания. Правила уборки столов.
25. Услуги по организации питания и обслуживания участников конференции, семинаров, совещаний. Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживания, расчета.
26. Встреча и размещение посетителей в ресторане. Оформление заказа.
27. Понятие о современных услугах типа: «Шведский стол», зал-экспресс, стол экспресс, кофе брейк, бизнес-ланч, воскресный бранч, сырная тарелка, сырная тележка.
28. Столовые приемы (основные и вспомогательные), их характеристика. Назначение.
29. Банкет (прием) – коктейль. Назначение, виды, характеристика, особенности проведения. Характеристика меню. Последовательность и правила подачи закусок, напитков. Особенности подачи коктейлей.
30. Организация обслуживания иностранных туристов. Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов.
31. Сервировка стола к ужину.
32. Факторы, определяющие условия труда работников залов предприятий общественного питания.
33. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Назначение. Подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение холодных блюд, закусок и напитков. Организация обслуживания.
34. Особенности обслуживания на предприятиях общественно питания различных типов.
35. Виды иностранного туризма и их характеристика.
36. Меню. Виды. Требования, предъявляемые к составлению. Меню. Правила порядка составления меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков.
37. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS-терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания.
38. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин.
39. Столовое белье: виды, ассортимент, размер, назначение, характеристика.
40. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», День рождения, по случаю чествования юбиляре, встреча друзей.
41. Организация питания и обслуживания в учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, особенности меню, формы обслуживания и расчет.
42. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал.
43. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных,

вспомогательных помещений.

44. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.
45. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.
46. Правила подачи холодных блюд и закусок.
47. Правила подачи горячих закусок.
48. Мероприятия по улучшению организации руда обслуживающего персонала в торговых залах.
49. Основные элементы обслуживания потребителей в ресторане.
50. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе.

Примерный перечень практических заданий

1. Составить меню для определённого вида банкета или приёма (количество человек дано в условии). Рассчитать необходимое количество столов, посуды, приборов и обслуживающего персонала
2. Выполнить фрагмент сервировки стола в зависимости от вида банкета или метода обслуживания. Предложить схему расстановки столов.
3. Оформить бланк счёта
4. Определить последовательность подачи блюд и подобрать необходимую посуду для подачи.
5. Составить меню для обслуживания иностранных туристов, учитывая их национальные традиции.

Критерии оценивания результатов

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, если полно и обстоятельно раскрыты теоретические вопросы. Практическая часть выполнена в полном объёме.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если правильно раскрыты теоретические вопросы, но с небольшими неточностями. Практическая часть выполнена полностью, но с небольшими ошибками.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если полностью раскрыт один из теоретических вопросов, или выполнены два теоретических вопроса наполовину. Практическая часть выполнена с ошибками, не меняющими сути ответа.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, если не раскрыты теоретические вопросы и не выполнена практическая часть, или если допущены грубые ошибки.