

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 81-0 от «30» августа 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

УД.09 Организация обслуживания
Отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г., регистрационный №44898 с учетом требований профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09. 2015 г., № 610н.

Разработчики:

Феденева Ирина Николаевна – мастер производственного обучения

Богданович Александра Михайловна – мастер производственного обучения

Долгова Диана Юрьевна – мастер производственного обучения

Коваленко Наталья Николаевна - мастер производственного обучения

Абдорина Гульнара Омурбаевна – мастер производственного обучения

Щербакова Виктория Афанасьевна –преподаватель спецдисциплин

<p style="text-align: center;">РАССМОТРЕНО <i>на заседании предметно-цикловой комиссии экономических дисциплин, торговли и общественного питания</i> Протокол № 1 от «__» _____ 2023 г. Председатель ПЦК Феденева И.Н.</p> <p>_____</p>	<p style="text-align: center;">СОГЛАСОВАНО <i>Заместитель директора по УР</i> Свистунова Е.А. _____ «__» _____ 2023г.</p>
--	--

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного 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 	<ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	92
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	44
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Тип урока
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания				
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	<i>Теоретические занятия</i>	2		
	<i>Практические работы</i>	2		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.	2/2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Урок получения новых знаний
Практическая работа. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2/4	Практическая работа		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	<i>Теоретические занятия</i>	2		
	<i>Практические работы</i>	4		
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2/6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Урок получения новых знаний
	Практическая работа. Взаимосвязь производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2/8		Практическая работа
Практическая работа. Правила размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья в сервизной.	2/10	Практическая работа		
Раздел 2. Предметы сервировки стола				
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	<i>Теоретические занятия</i>	4		
	<i>Практические работы</i>	6		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды приборов.	2/12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Урок получения новых знаний
	Практическая работа. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2/14		Практическая работа
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила работы с подносом.	2/16		Работа на уроке
	Практическая работа. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2/18		Практическая работа
Практическая работа. Правила работы с подносом. Отработка приемов	2/20	Практическая работа		

	работы с подносом				
Раздел 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания					
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	<i>Теоретические занятия</i>	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3		
	<i>Практические работы</i>	4			
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2/22			Урок получения новых знаний
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	2/24			Работа на уроке
	Практическая работа. Составление различных видов меню предприятий питания	2/26			Практическая работа
	Практическая работа. Оформление различных видов меню предприятий питания	2/28		Практическая работа	
Раздел 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах					
Тема 5. Этапы организации обслуживания	<i>Теоретические занятия</i>	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3		
	<i>Практические работы</i>	6			
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.	2/30			Урок получения новых знаний
	Практическая работа. Подготовка торговых помещений, к встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2/32			Практическая работа
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	2/34			Работа на уроке
	Практическая работа. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.	2/36			Работа на уроке
	Практическая работа. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2/38			Практическая работа
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	<i>Теоретические занятия</i>	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3		
	<i>Практические работы</i>	10			
	Общие правила сервировки стола. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	2/40			Урок получения новых знаний
	Практическая работа. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2/42			Практическая работа
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	2/44			Работа на уроке
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча.	2/46			Работа на уроке

	Декантация вин. Особенности подачи шампанского.	2/48		Работа на уроке
	Практическая работа. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2/50		Практическая работа
	Практическая работа. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.	2/52		Практическая работа
	Практическая работа. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	2/54		Практическая работа
	Практическая работа. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.	2/56		Практическая работа
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Теоретические занятия	6		
	Практические работы	8		
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.	2/58	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Урок получения новых знаний
	Практическая работа. Приемы сервировки стола и правила подачи блюд, холодных и горячих напитков.	2/60		Практическая работа
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.	2/62		Работа на уроке
	Практическая работа. Приемы транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей.	2/64		Практическая работа
	Правила этикета и нормы поведения за столом. Расчет с потребителями.	2/66		Работа на уроке
	Практическая работа. Правила этикета и приемы поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2/68		Практическая работа
Практическая работа. Приемы расчета с гостями	2/70	Практическая работа		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Теоретические занятия	12		
	Практические работы	4		
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы.	2/72	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Урок получения новых знаний
	Роль менеджера в организации банкетной службы	2/74		
	Практическая работа. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2/76		Практическая работа
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2/78		Работа на уроке
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2/80		Работа на уроке
Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	2/82	Работа на уроке		

	Практическая работа. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения».	2/84		Практическая работа	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Теоретические занятия	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3		
	Практические работы	2			
	Виды специальных форм обслуживания	2/86			Урок получения новых знаний
	Практическая работа. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2/88			Практическая работа
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана. Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах, средних специальных учебных заведений	2/90		Работа на уроке	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2/92		ДЗ	
Всего:		92			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.gpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2020. – 544 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.friro.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
5. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>температуре подачи блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 		
--	--	--