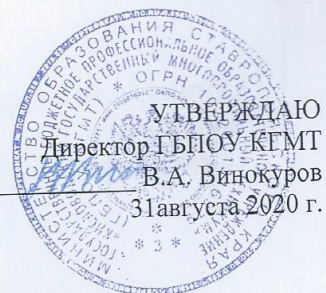


Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.11 Организация обслуживания в ресторане**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Кисловодск, 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.11 Организация обслуживания в ресторане

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.11 Организация обслуживания в ресторане

относится к общепрофессиональному циклу. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Вариативная часть

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций питания к обслуживанию;</li> <li>-встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций питания;</li> <li>-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>-подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>-расчет с потребителями</li> <li>-обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом;</li> <li>-подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>-складывать салфетки различными способами;</li> <li>-соблюдать личную гигиену, подготавливать приборы, стекло;</li> <li>осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>-подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом предприятия питания;</li> <li>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, буфет; подавать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг. специальные виды услуг;</li> <li>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток</li> <li>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>сервировку столов, современные направления сервировки;</li> <li>обслуживание потребителей организаций общественного питания</li> <li>всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных</li> </ul>

	<p>блюда , алкогольные и безалкогольные напитки;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>составлять и оформлять меню;</p> <p>-обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</p> <p>обслуживать иностранных туристов;</p> <p>использовать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счёт и производить расчет с потребителями;</p> <p>-соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>-производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;</p> <p>Приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду</p> <p>знать кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания; очередность обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p>

	профессионального и личного развития	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	36
самостоятельная работа	8
<b>Промежуточная аттестация (экзамен )</b>	<b>12</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.11 «Организация обслуживания в ресторане»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Тема 1</b> <b>Услуги общественного питания и требования к ним, характеристика торговых помещений</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>2</b>
	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Методы оценки и контроля качества услуг.	
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	
	<b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b> Реферат на тему «Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания».	<b>2</b>
<b>Тема 2</b> <b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>2</b>
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	
	Характеристика столовых приборов.	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья в зависимости от типа предприятия	
	<b><i>Тематика практических работ</i></b>	<b>8</b>
	Практическое занятие «Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению» «Подбор и распределение столовых приборов по назначению»	
	Практическое занятие «Подготовка столовой посуды к работе» «Складывание салфеток простыми и сложными способами»	
	Практическое занятие Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов»	
	Практическое занятие «Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола»	
	<b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b> Подготовка рефератов «История происхождения и создания посуды»,	<b>2</b>
<b>Тема 3</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>2</b>

<b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	
	Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Правила оформления меню и карты вин.	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>2</b>
	Практическое занятие «Составление различных видов меню» «Составление меню для различных типов предприятий»	<b>2</b>
<b>Тема 4 Организация процесса обслуживания в зале. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	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	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>8</b>
	Практическое занятие «Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет с использованием программы R-Keeper»	
	Практическое занятие «Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ.	
	Практическое занятие Русский способ. Американский способ.	
	Практическое занятие Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции» «Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков» .....	
<b>Тема 5 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.	
	Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Рас чет с потребителями	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>4</b>
	Практическое занятие «Выполнение подачи блюд и напитков различными способами» «Выполнение уборки стола»	
	Практическое занятие «Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем.	



	Оформление счетов и расчёт с потребителем»	
<b>Тема 6</b> <b>Обслуживание приемов и банкетов.</b> <b>Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.	
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю, Кейтеринг, особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>14</b>
	Практическое занятие «Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами»	
	Практическое занятие «Организация работы официанта при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами»	
	Практическое занятие «Подготовка банкетного зала, сервировка столов для банкета с частичным обслуживанием официантами»	
	Практическое занятие «Встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков» .....	
	Практическое занятие «Сервировка фуршетного стола» .....	
	Практическое занятие «Составление меню для банкета-коктейль»	
	Практическое занятие «Комбинированный банкет. Подготовка посуды, приборов. Оформление зала»	
	Практическое занятие «Расчет площади торгового зала, количества официантов для банкетов»	
	«Расчет длины стола и столового белья для банкетов»	
	Практическое занятие «Сервировка стола для банкета по случаю Дня рождения»	
	Практическое занятие «Сервировка свадебного стола»	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>
	Подготовка презентации	
	«Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного транспорта»	
	«Обслуживание пассажиров в пути следования водного транспорта»	
	«Обслуживание пассажиров в пути следования воздушного транспорта»	
	<b>Всего</b>	<b>56</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя-1 шт.,

Столы для обучающихся —13шт., стулья для обучающихся – 26 шт.,

Тумба -1шт.,

Шкаф книжный — 5 шт.,

Доска учебная меловая– 1шт.

Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.

Микроскоп -2шт.,

Технические средства обучения:

Телевизор TCO – 1шт., компьютерIMANGO-1шт.,

Принтер Canon-1шт.

Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 10; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ Libre Office, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники**

1. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учеб. пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. — 540 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 417 с.
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020.
4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 560 с.Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
6. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
7. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
8. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. — М.: Стандартинформ.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования,- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия
11. общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016-01 -- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

13. 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.

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к

15. организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

**Дополнительные источники:**

1. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 304 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-068-9

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум.

3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 560 с.

**Интернет-источники:**

1. Электронная библиотека <https://znanium.com>

2. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. -

Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)

3. Сайт официанта - <http://garconblog.ru>

4. КафеМания - <http://kafemania.ru>

5. Общие правила для официантов комплекса - <http://my-bar.com.ua>

**3.3 Используемые активные образовательные технологии:**

В соответствии с частью 1 статьи 13 Федерального закона от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация должна предусматривать при реализации среднего профессионального образования использование в образовательном процессе различных образовательных технологий.

Вид занятия*	Используемые активные образовательные технологии
Л, У	Уроки-соревнования, деловые игры <i>технология контекстного обучения</i> (разбор конкретных ситуаций, <i>анализ конкретных задач, имитационное моделирование</i> ); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации
ПР	Уроки-соревнования, деловые игры ,технология контекстного обучения ( разбор конкретных ситуаций, анализ конкретных задач, имитационное моделирование); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации, психологические и иные тренинги.
ЛР	Работа в парах, в тройках, частично-поисковая и исследовательская технологии, проектная технология, обсуждение видеофильмов
СР	Работа в парах, в тройках, разыгрывание ситуаций, проектная технология

Л – ЛЕКЦИИ, У -УРОКИ, ПР – ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ, ЛР-ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ,

СР- САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА.

#### 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> -выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций питания к обслуживанию; -встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций питания; -рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; -подачи блюд и напитков разными способами; -расчет с потребителями -обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; -выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом; -подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; -складывать салфетки различными способами; -соблюдать личную гигиену, подготавливать приборы, стекло; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; -подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом предприятия питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, буфет; подавать блюда, алкогольные и безалкогольные напитки; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять и оформлять меню; -обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; использовать инвентарь, весоизмерительное	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ.

<p>и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;  осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;  предоставлять счёт и производить расчет с потребителями;  -соблюдать правила ресторанного этикета;  -производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;  Приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	
<p><b>Знания:</b>  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;  разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду  знать кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли  правила сочетаемости напитков и блюд;  требования к качеству, температуре подачи</p>	<p>тестовый контроль;  - защита компьютерной презентации.</p>

блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; очередность обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов	
---	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время. Портфолио обучающегося.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-

профессиональной деятельности	задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной

	ресурсосбережение на рабочем месте	деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время. Портфолио обучающегося.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося



ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6	соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены, гигиены рабочего места официанта, правил охраны труда и техники безопасности; -соответствие порядка и содержания подготовительных работ к обслуживанию требованиям ГОСТ различных типов предприятий общественного питания; -соответствие выполненных работ по подготовке зала характеру обслуживания, типу и классу организации общественного питания ; -соблюдение технологической последовательности сервировки столов и соответствие подготовленных столов формам обслуживания; осуществление современных технологий обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания в соответствии с профессиональными стандартами обслуживания; -соблюдение требований санитарии, и правил личной гигиены; -соблюдение правил охраны труда и техники безопасности; -соблюдение правил культуры обслуживания и профессиональной этики поведения; -скорость и техничность выполнения всех видов работ по обслуживанию потребителей при использовании специальных форм организации питания; -оперативность и техничность проведения первоочередных мероприятий по оказанию помощи в непредвиденных	Тестовый контроль, экспертная оценка результатов выполнения практических работ, защита компьютерной презентации; интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины; тестирование; устный опрос; самооценка и взаимооценка; оценка результатов выполнения лабораторных и практических заданий.
--	--	--

	<p>ситуациях ;</p> <p>-соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены при оказании помощи в непредвиденных ситуациях ;</p> <p>-соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, обеспечивающих предупреждение экстраординарных ситуаций.</p>	
--	--	--