

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.09.2019 14:37:53

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da1475415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 30.09.2019 г., № 2

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания



Курск 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утвержденного 09.12.2016г.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Чопивская Л.С.– преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Организация обслуживания» относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять все виды 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;
- расчет 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.

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

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 тортов 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 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 113 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 94 часов; самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	113
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	32
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, выполнение тестовых заданий и рефератов; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; выполнение тестовых заданий	
Консультации	2
Промежуточная аттестация	9
Итоговая аттестация в форме <i>экзамена</i>	

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация обслуживания и применение прогрессивных технологий в организациях общественного питания различных типов и классов		10	
Тема 1.1. Характеристика основных категорий обслуживания	Содержание учебного материала	6	
	1 Общая характеристика процесса обслуживания Основные понятия обслуживания. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания: классификация виды характеристика. Классификация методов и форм обслуживания. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Применение современных технологий обслуживания. Культура обслуживания.	4	2
	2 Организация обслуживания в организациях питания Рестораны: понятие, назначение. Классификация ресторанов в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007. Виды ресторанов: элитные (fine dining), демократичные (casual dining); специализированные и широкого профиля, их краткая характеристика. Сетевые и несетевые рестораны: понятие, особенности ассортимента блюд и обслуживания. Основные понятия и назначение. Классификация баров в соответствии с ГОСТ Р 50672-2007. Отличие баров от других предприятий общественного питания. Основные операции обслуживания гостей в барах. Кафе: понятие, виды идентифицирующие признаки. Классификация кафе в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007. Отличие кафе от ресторана, столовой и закусочной. Специализированные кафе (кофейня, чайные и др.) Сети кафе (шоколадница и др.) Основные операции обслуживания гостей в кафе. Основные понятия и назначение. Классификация столовых в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 . Отличительные особенности диетической		1

		столовой. Организация быстрого питания: понятие, назначение, типы (рестораны, закусочные) и виды (фаст-фуд, стрит-фуд, фудкорт и др.). Отличия от традиционных организаций общественного питания. Состояния и перспективы развития организаций быстрого питания. Процесс обслуживания в организациях быстрого питания.		
		Практические занятия	2	
	1	Определение вида, типа и класса организаций общественного питания Составление систематизирующей таблицы характерных признаков организаций общественного питания в соответствии ГОСТ Р 50762-2007.		
Тема 1.2. Характеристика прогрессивных технологий обслуживания		Содержание учебного материала	4	
	1	Создание и характеристика концептуальных и виртуальных ресторанов. Организация выездного обслуживания по системе кейтеринга Понятие и назначение концептуальных и виртуальных ресторанов. Виды и тематическая направленность предприятий. Прием заказов по сети Интернет и доставка его потребителю. Отличительные особенности и целесообразность создания. Основные понятия и назначение. Виды кейтеринга, их краткая характеристика. Прием заказов при помощи автоматизированной системы. Подготовка работников к банкету. Vip-кейтеринг. Преимущества и недостатки использования данной системы.	4	2
	2	Применение маркетинговых приемов и приемов мерчандайзинга в деятельности по стимулированию сбыта продукции и услуг Основные понятия и назначения. Характеристика логотипа. Создание домашней атмосферы. Использование маркетинговых приемов (презентация; организация праздничных вечеров, семейных торжеств в ресторане; «счастливые часы», клубы по интересам; лотереи; конкурсы). Основные понятия назначения. Приемы мерчандайзинга по стимулированию сбыта продукции и услуг (эстетическое оформление блюд; внедрение новых приемов подачи блюд; организация шоу; агитация в зале убеждающая продажа и т. д.).		2
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Работа с ГОСТами (50762-2007, 50764-2009). 2. Составить отчет об экскурсии. 3. Написание рефератов «Современный ресторан: новые форматы», «Free	2	

	Flow и коммерческий общепит» 4. Составить диаграммы развития предприятий различных типов на примере нашего города. 5. Выявить общность и различия фаст-фуда, стрит-фуда, фудкорт 6. Разработать и предложить тему создания концептуального ресторана. 7. Предложить эффективные приемы мерчандайзинга для столовых, проанализируйте свой выбор. 8. Составить диаграмму применения прогрессивных технологий на примере предприятий города Курска, укажите наиболее используемые.		
Раздел 2. Обеспечение процесса обслуживания материально-техническими и информационными средствами		20	
Тема 2.1. Характеристика торговых помещений, их оснащение	Содержание учебного материала	6	
	1 Характеристика помещений для организации обслуживания Торговые помещения для обслуживания потребителей: понятие, виды, назначение, характеристика. Порядок определения площади залов в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды, раздаточная, помещение для нарезки хлеба. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика.	4	2
	2 Требования к интерьеру и микроклимату помещений для обслуживания потребителей Современное решение интерьеров. Стили, используемые при оформлении интерьеров залов: виды, характеристика. Требования к освещению, вентиляции, цветочному оформлению залов, художественному решению интерьера, подбору мебели, униформы обслуживающего персонала, декору помещений. Мебель: назначение, виды, характеристика, требования. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Нормы оснащения залов мебелью. Показатели соответствия интерьера и оснащения залов типу и классу предприятия (по ГОСТ Р50762-2007).		2
	Практические занятия	2	
	1 Решение производственных ситуаций. Используя нормы оснащения, рассчитать площадь залов, количество мебели, посуды, приборов, белья, подобрать элементы внутреннего убранства. Начертить схему расстановки мебели. (по заданию преподавателя).		

Тема 2.2. Характеристика и использование столовой посуды, приборов и белья	Содержание учебного материала		6	
	1	Характеристика и использование фарфоровой и фаянсовой посуды Столовая посуда, приборы: виды, ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для организаций питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности. Нормы оснащения столовой посудой, приборами. Фаянсовая и фарфоровая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Эволюция формы. Отличия фарфоровой посуды от фаянсовой. Использование посуды из «аркопала», аркорока, люминарка и других современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда.	4	1
	2	Характеристика и использование металлической посуды и столовых приборов, стеклянной и хрустальной посуды Металлическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Уход за металлической посудой. Столовые приборы: история появления, виды, назначение, дизайн, характеристика, эволюция формы. Стеклянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, емкость, дизайн, размеры, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах.		2
	Практические занятия		2	
	1	Оформление заявки на дооснащение организаций столовой посудой, приборами по нормам оснащения в соответствии с заданием преподавателя. Составление акта на бой, порчу, утрату. Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, стекла, белья.		
Тема 2.3. Обеспечение процесса обслуживания информационными ресурсами	Содержание учебного материала		8	
	1	Информационное обеспечение процесса обслуживания Средства информации: понятие, назначение характеристика. Основные средства информации: меню, карта вин. Требования к информации. Рекламное продвижение ресторана на рынок: название ресторана, графическая эмблема, содержание основного текста, «ударная фраза», адрес и телефон ресторана.	4	2
	2	Характеристика и оформление различных видов меню. Карта вин и коктейлей		2

	<p>Меню: понятие, назначение, виды. Требования и принципы, предъявляемые к составлению меню. Правила составления и оформления различных видов меню. Специальные виды меню: с вкладышами – «блюда от шеф повара», дегустационное меню и т.д.. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу организации. Карта коктейлей (для ресторанов): понятие, назначение, правила составления, оформления, соответствие классу и запросам потребителей.</p>		
	Практические занятия	4	
1	Составление и оформление меню, в соответствии со стилем и тематикой организаций общественного питания (по заданию преподавателя)		
2	Решение производственных ситуаций виде деловой игры «Консультирование потребителей в ресторане»		
	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Работа с нормами оснащения мебелью, столовыми приборами инвентарем. 2. Написать реферат: «Современное оборудование банкетных залов» 3. Отчет об экскурсии. 4. Составить систематизированную таблицу «Виды, ассортимент и характеристика столовых приборов, посуды и белья». 5. Создать фотоальбомы по теме: «История появления и характеристика столовых приборов, посуды» 6. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. 7. Изучить и проанализировать меню, карту вин, коктейлей предприятий г. Курска. 8. Изучить назначение, правила оформления и составления меню и карты вин. 9. Разработать различные виды меню-вкладыши. 10. Составить различные виды меню организаций общественного питания различных типов и классов.</p>	2	
Раздел 3. Организация основных этапов обслуживания в организациях общественного питания		22	
Тема 3.1. Организация подготовительного этапа обслуживания в организациях общественного питания		10	
	Содержание учебного материала		
1	Организация подготовительного этапа обслуживания Организация обслуживания: понятие, этапы (подготовительный, основ-	4	2

		ной, завершающий). Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции. Уборка помещений: виды, назначение, требования. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты размещения. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Работа с подносом.		
	2	Общие правила сервировки столов Сервировка стола: основные понятия, назначение. Требования предъявляемые к сервировке стола. Техника работы официанта. Варианты предварительной сервировки столов: для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина. Сервировка стола по меню заказных блюд для обеда. Сервировка стола по меню заказных блюд для ужина. Варианты дополнительной сервировки столов в соответствии с меню-заказа. Подготовка персонала к обслуживанию потребителей Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене, внешнему виду. Подготовка рабочего места. Инструктаж. Последовательность и техника накрытия столов скатертью. Низкие и высокие формы складывания салфеток. Варианты складывания салфеток для торжественных случаев. Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей. Композиция из цветов.		2
	Практические занятия		6	
	1	Овладение приемами складывания салфеток. Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Овладение приемами полировки посуды, приборов, стекла. Отработка приемов работы с ручником.		
	2	Отработка сервировки столов к завтраку, обеду, ужину.		
	3	Деловая игра: «Проведение конкурса официантов по синхронной сервировке стола на 4 персоны к обеду по меню заказных блюд».		
Тема 3.2. Организация основного и завершающего этапа обслуживания	Содержание учебного материала		12	
	1	Обслуживание потребителей в ресторане, методы подачи блюд. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их за столом. Предложение меню, прием и оформление заказа. Рекомендации по выбору и подачи вин к блюдам. Уточнение заказа, досервировка стола, передача заказа на производство. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника работы сомелье. Декантация вин. Подача Шампанского. Правила подбора напитков к	8	2

	блюдам. Основные методы подачи блюд в ресторане: французский («в обнос»); английский (с применением приставного стола, серванта, тележки или складского подноса (трейджека); русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостям).		
2	Правила подачи холодных, горячих блюд и закусок Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок (рыбные, мясные, из птицы, овощные и грибные). Порядок замены использованной посуды, приборов, досервировка стола. Особенности подачи горячих закусок. Подбор посуды, правила и способы подачи горячих закусок.		3
3	Правила подачи супов, вторых горячих блюд. Подбор посуды, правила и способы подачи супов в зависимости от ассортимента. Особенности подачи супов национальной и региональной кухни. Уборка посуды, досервировка стола. Правила и способы подачи горячих блюд с учетом ассортимента и вида тепловой обработки. Подготовка стола для подачи десерта.		3
4	Правила подачи сладких блюд и напитков, организация завершающего этапа обслуживания Подбор посуды, приборов для подачи десерта. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод. Подбор посуды для подачи напитков. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Этикет: сущность, характеристика. История появления. Особенности употребления различных видов блюд. Правила подачи табачных изделий. Завершающий этап обслуживания: назначение, основные операции. Расчет с потребителем: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью специализированной компьютерной системы R-keeper. Автоматизированный учет и контроль поступающей выручки. Оформление заявок с помощью компьютерной системы. Расчет с помощью электронных карточек. Последовательность уборки стола после обслуживания и в конце рабочего дня.		3
Практические занятия		4	
1	Овладение техникой подачи холодных, горячих блюд и закусок; супов и горячих вторых блюд русским методом и английским методом		

	2	Овладение техникой подачи холодных, горячих блюд и закусок; супов и горячих вторых блюд французским методом и европейским методом.		
		<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить последовательность операций подготовительного этапа обслуживания. 2. Отработать варианты складывания салфеток. 3. Составить схемы правил сервировки столов для завтрака, обеда, ужина. 4. Разработать презентацию на тему «Варианты складывания салфеток». 5. Овладеть приемами и техникой сервировки столов. 6. Изучить требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. 7. Подготовить рабочее место официанта для обслуживания потребителей. 8. Охарактеризовать основные операции обслуживания. 9. Составить таблицу использования различных методов обслуживания с учетом ассортимента заказанных блюд. 10. Отработать методы подачи блюд. 11. Отработать технику подачи винно-водочных изделий. 12. Составить таблицу: «Сочетаемость винно-водочных изделий и блюд» 13. Указать назначение завершающего этапа обслуживания. 14. Рассмотреть виды, формы и правила расчета с потребителями. 15. Дать характеристику современных форм расчета с потребителями. 	1	
Раздел 4. Организация обслуживания приемов и банкетов			32	
Тема 4.1. Характеристика видов приемов и банкетов		Содержание учебного материала	10	
	1	<p>Классификация приемов и банкетов</p> <p>Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам. Понятие дипломатического протокола.</p>	6	2
	2	<p>Прием заказа на обслуживание торжеств</p> <p>Порядок приема и оформление заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.</p>		2
	3	<p>Характеристика банкета с полным обслуживанием официантами</p> <p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Деловой про-</p>		

		<p>токол и этикет. Организация официального банкета: ознакомление с составом приглашенных лиц и схемой рассадки и схемой рассадки гостей по протоколу. Составление меню.</p> <p>Подготовка зала к проведению банкета</p> <p>Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. Составление заявки на производство, в сервис-бар, сервисную и бельевую. Накрытие столов скатертями, оформление «юбкой». Обслуживание участников приема</p>		
		Практические занятия	4	
	1	Прием заказа на обслуживание торжеств. Заполнение книги приема заказов.		
	2	Составление меню и заказа-счета официального банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет количества столов. Составление схемы их рассадки.		
Тема 4.2 Организация обслуживания приема- фуршета и приема - коктейля		Содержание учебного материала	8	
	1	<p>Характеристика приема-фуршета</p> <p>Прием-фуршет: определение, назначение, отличительные признаки, характеристика. Прием заказа на обслуживание. Обязанности и роль менеджера. Организация приема-фуршета: ознакомление с составом гостей, президиума; составление меню приема.</p>	6	1,2
	2	<p>Подготовка зала к проведению приема-фуршета</p> <p>Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. Расчет-заявки на производство, расчет посуды для сервировки столов. Определение схемы расстановки столов, способы накрытия столов банкетным полотном и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклянной посудой: односторонняя в одну линию для президиума, двусторонняя в две линии, группами, елочкой, польская и др.. Сервировка стола тарелками, приборами, полотняными и бумажными салфетками.</p> <p>Обслуживание участников приема-фуршета</p> <p>Подготовка и расстановка на столе тарелок с хлебом, приборов со специями, фруктов, цветов, алкогольных и прохладительных напитков, табачных изделий. Правила расстановки холодных блюд и закусок. Инструктаж и тренинг официантов перед началом обслуживания.</p> <p>Подача аперитива, холодных закусок, горячих вторых блюд. Порядок по-</p>		2

		дачи десерта, шампанского, горячих напитков. Уборка столов.		
	3	Характеристика приема-коктейля Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, отличительные особенности. Прием заказа на обслуживание. Обязанности и роль менеджера. Составления меню. Расчет количества обслуживающего персонала. Варианты оформления зала, размещения, оформления и сервировки барных стоек, дополнительных столиков. Приемы работы бармена при обслуживании гостей за барной стойкой, подготовка аперитива, способы расстановки на подносе напитков и винно-водочных изделий. Приемы подачи аперитива и холодных закусок. Подготовка и подача горячих закусок в кокетницах и на металлических блюдах. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала. Роль менеджера в организации и обслуживании приема-коктейля.		2
	Практические занятия		2	
	1	Составление меню и заказа-счета для приема-фуршет. Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет количества столов и составление схемы их расстановки.		3
Тема 4.3 Организация обслуживания смешанных (комбинированных) приемов	Содержание учебного материала		6	
	1	Характеристика смешанных (комбинированных) приемов Подготовка и обслуживание смешанных (комбинированных) приемов Смешанные (комбинированные) приемы: определение, назначение и характеристика. Виды смешанных (комбинированных) приемов: «коктейль-фуршет», «фуршет-кофе», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с полным обслуживанием официантами-кофе в гостинной», их назначение и отличительные признаки. Организация обслуживания смешанных (комбинированных) приемов: оформление, освещение, интерьер и подготовка залов, расстановка мебели, накрытие столов скатертями, сервировка и оформление кофейных столов, составление меню кофейного стола, особенности подачи аперитива, холодных и горячих закусок, десерта, напитков, приемы подачи кофе различными способами, подача коньяка, рома, кондитерских изделий и сигарет.	4	1,2
	2	Характеристика банкета-чая Обслуживание участников банкета-чая Банкет-чай: определение, назначение и характеристика. Особенности		2

	<p>планировки и освещения зала, подбора мебели. Прием заказа на обслуживание. Обязанности и роль менеджера. Составление меню.</p> <p>Расчет количества официантов. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Варианты размещения самовара, расстановки ваз с фруктами, кондитерскими изделиями. Подготовка дополнительного столика с учетом специфики обслуживания. Инструктаж и тренинг официантов.</p> <p>Правила подачи сладких блюд, шампанского, горячих напитков, винно-водочных изделий. Особенности организации официальных приемов за чайным столом. Английский, русский, французский, японский ритуалы чаепития. Подбор посуды, сервировки стола на индивидуальных салфетках.</p>		
	Практические занятия	2	
	1 Составление меню банкета-чая на 6,8,10,12,14 чел. (по заданию преподавателя). Расчет посуды, столовых приборов, белья.		3
Тема 4.4 Организация обслуживания неофициальных банкетов	Содержание учебного материала	8	
	1 Характеристика неофициального банкета Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение и характеристика. Особенности составления меню. размещения полного ассортимента холодных блюд, закусок, винно-водочных изделий в соответствии с меню банкета и картой вин; расчет количества обслуживающего персонала. Особенности сервировки стола и организации обслуживания.	4	1,2
	2 Подготовка к проведению банкета «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» Банкет «Свадьба»: характеристика, оформление зала, особенности составления меню, оформление стола цветами, специальными атрибутами для молодоженов. Расстановка на столах продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок. Особенности подачи банкетных блюд, приготовленных целиком. Способы подачи шампанского. Организация встречи молодоженов и приемы их обслуживания.		2
	Практические занятия	4	
	1 Составление меню для банкета «Свадьба», «Юбилей». Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет количества столов и составление схемы их расстановки.		

	2 Составление заявки на столовую посуду, приборы, белье. Подготовка посуды к сервировке.		
	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 4.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить классификацию банкетов по различным признакам. 2. Составить схему рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников. 3. Написать рефераты «Протокол и этикет для деловых людей». 4. Составить схему организации официального банкета. 5. Выявить роль и обязанности менеджера при организации обслуживания официального банкета. 6. Составить последовательность операций при обслуживании участников приема. 7. Составить схемы различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом, тарелками, приборами. 8. Изучить отличительные признаки приема-фуршета. 9. Указать последовательность операций обслуживания приема-фуршета. 10. Составить текст инструктажа официантов перед началом обслуживания. 11. Расчитать количество напитков, кулинарных и кондитерских изделий для приема-коктейля. 12. Составить схемы организации рабочего места бармена на приеме-коктейле. 13. Составить схемы расстановки стеклянной посуды с напитками на подносах (по восходящей, лучами, крышей и др.). 14. Составить схемы сервировки стола для банкета-чая. 15. Подготовить рефераты по теме: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии». 16. Составить схемы сервировки стола для коктейль-фуршетов, фуршет-кофе, коктейль-фуршет-кофе. 17. Подготовить рефератов по теме «Свадебные ритуалы». 18. Разработать тематический стол по одному из видов неофициального банкета. 19. Разработать презентации по теме: «Варианты сервировок столов для различных видов приемов и банкетов». 	1	
Раздел 5. Организация специаль-		10	

ных видов услуг и форм обслуживания				
Тема 5.1. Предоставление специальных услуг по организации питания и обслуживания потребителей	Содержание учебного материала		4	
	1	Обслуживание участников симпозиумов, конференций, семинаров и совещаний Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний: составление меню, формы обслуживания, особенности сервировки. Способы расчета. Питание спортсменов. Обслуживание потребителей в гостиницах Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис. Прием заказов на обслуживание в номерах гостиниц. Сервировка завтраков на подносе или сервировочной тележки (трейджет). Характеристика и работа мини-бара. Роль менеджера в организации работы Рум-сервис. Использование принципа ротации при организации официантов в системе Рум-сервис.	4	2
	2	Организация и обслуживание торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Услуги по организации и обслуживанию торжеств: семейных обедов (воскресный бранч), ритуальных и тематических мероприятий (Встреча Нового года, 8 Марта, Масленица): характеристика, особенности составления меню, подготовки и обслуживания. Услуги по обслуживанию на дому. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятиях.		2,3
Тема 5.2. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP) и в социально-ориентированных организациях питания	Содержание учебного материала		6	
	1	Характеристика особенностей обслуживания гостей на (VIP). Транширование блюд в присутствии посетителей Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Подача закусок, блюд и напитков французским и английским методами с использованием сервировочной тележки (трейджет). Требования предъявляемые к персоналу: особая форма одежды, использование белых перчаток, особенности делового этикета. Транширование: понятие, назначение, ассортимент	6	2

	блюд для порционирования, условия, инвентарь посуды, приборы. Организация рабочего места, последовательность операций. Особенности демонстрации блюд, приготовленных в целом виде, подача порций гостям.		
2	<p>Фламбирование блюд в присутствии посетителей и приготовление фондю</p> <p>Фламбирование: понятие, ассортимент блюд для фламбирования, условия, оборудование, инвентарь, оснащение рабочего места для фламбирования. Особенности подачи блюд.</p> <p>Фондю: понятие, назначение, ритуал, классификация. Ассортимент сырного, рыбного, мясного и десертного фондю, оборудование, инвентарь, посуда. Особенности сервировки стола и обслуживание гостей.</p>		2
3	<p>Организация обслуживания питания на производственных предприятиях</p> <p>Характеристика социально - ориентированных организаций питания</p> <p>Социально-ориентированные организации питания: определение, виды, назначение. Стимулирование развития сети социально ориентированных организаций питания. Обслуживание на производственных предприятиях. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.)</p>		2
	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 5.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Оформить схемы сервировки стола на «шведском столе». 2.Указать особенности обслуживания по типу «шведский стол». 3. Подготовка тематической сервировки стола. 4.Выявить особенности обслуживания гостей на высшем уровне. 5.Изучить особенности подачи закусок, блюд и напитков французским и английским методом. 6.Установить требования, предъявляемые к персоналу. 7.Разработать презентацию на тему: «Осуществление транширования, фламбирования и приготовления фондю». 8.Подготовить доклад, реферат по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы». 9.Установить особенности социально-незащищенных групп населения. 	2	

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:

- стол преподавателя – 1 шт.
- стол аудиторный двухместный – 12 шт.
- стулья аудиторные – 28 шт.
- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.
- тумба – 2 шт.
- стойка – кафедра – 1 шт.
- персональный компьютер в сборе - 1 шт.
- моноблок Gaive 15 RT-565 R-keeper - 1 шт.
- принтер чековый - 2шт.
- МФУ лазерное Samsung SCX 4220 - 1 шт.

Специализированное оборудование:

- профессиональные столы для ресторанов
- передвижные сервировочные тележки на колесах
- столовая посуда
- столовые приборы
- скатерти 3 шт.
- салфетки 10 шт.

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows XP Professional Open License: 47818817;
- Microsoft Office Professional Plus 2007 Open License:43219389;
- Касса R-Keeper Cashier: Лицензионный договор № 08-51 от 07.07.2008

г.;

Менеджер R-Keeper - Medit tools: Лицензионный договор № 08-51 от 07.07.2008 г.;

Склад R-Keeper Stoure House: Лицензионный договор № 08-51 от 07.07.2008 г.;

- 7-Zip Свободная лицензия GNU LGPL;
- Adobe Acrobat Reader DC Бесплатное программное обеспечение;

Mozilla Firefox Свободное программное обеспечение GNU GPL и GNU LGPL;

- Google Chrome Свободная лицензия BSD;
- «1С: Отель».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: 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://biblio-online.ru/bcode/429037>.

Дополнительные источники:

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО. - М.: Издательство Юрайт, 2017. – 414 с. – Серия: Профессиональное образование.

2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский. – М.:Форум; ИНФРА-М,2015

3. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А.Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 144 с. — 978-5-394-00699-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60495.html>

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 1996.- 635с

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 17.12.99 N 212-ФЗ (ред. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в закон Российской Федерации «О защите прав потребителей».

2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 05.04.2016 с изменениями, вступившими в силу с 01.07.2016) "О техническом регулировании»

3. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года)

4. Федеральный закон Российской Федерации О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 3 июля 2016 года) (редакция, действующая с 4 июля 2016 года)

5. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

8. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)

9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. (с Изменениями N 1, 2)

10. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения

11. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

12. Национальные стандарты на пищевые продукты (ГОСТ Р).

13. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 N 1036 (ред. от 04.10.2012 с

изменениями, вступившими в силу с 18.10.2012) " Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»).

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года.

16. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Интернет – ресурсы:

1. www.frio.ru (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);

2. www.culina-russia.ru (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);

3. www.CHEFS.ru (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обуче- ния</p>
<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять все виды 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; – расчет 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 торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; 	<p>Оценка результатов практической работы;</p> <p>Оценка выполнения кейс-заданий;</p> <p>Оценка выполнения разноуровневых задач;</p> <p>Оценка умения применять формулы для расчета банкетов;</p> <p>Оценка тестового задания;</p> <p>Оценка самостоятельной работы студента;</p> <p>Экзамен</p>

<ul style="list-style-type: none"> – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. <p>знания:</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, 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. 	<p>Проверка и анализ качества выполнения письменных работ;</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Экзамен</p>
--	---