

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«БЕЛОГОРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ С.А. Члек

«___» _____ 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11. Организация обслуживания в ресторане

основной профессиональной образовательной программы
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

г. Белогорск
2017 г.

**Рассмотрена и одобрена
на заседании МК преподавателей
профессионального цикла и
мастеров производственного
обучения**

**Протокол № _____
«_____» _____ 2017 г.
Председатель МК**

_____ **И.В. Захарчук**

**СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР**

_____ **Н.Б. Плаксина**

«_____» _____ 2017 г.

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 Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Белогорский технологический техникум»

Разработчик: Боженко Марина Юрьевна, преподаватель специальных дисциплин, высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

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 входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь со всеми профессиональными модулями и следующими дисциплинами - ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП 05. Основы калькуляции и учета, ОП 12. Этика и психология профессиональной деятельности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	<ul style="list-style-type: none"> - Использовать теоретические знания в профессиональной деятельности; - качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; - накрывать столы скатертями; - получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; - складывать салфетки; - составлять меню; - осуществлять сервировку столов, согласно принятого заказа; - встретить и разместить посетителей за столом; - принять заказ у посетителя; - выполнить заказ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Принципы организации обслуживания; - порядок оказания услуг; - виды торговых помещений; - интерьер, - оборудование залов; - виды столовых посуды, приборов, белья; - виды меню; - назначение и принципы составления меню; - технику подготовки столовой посуды, приборов, белья, мебели к обслуживанию; - общие правила и сервировку столов в зависимости от заказа; - встреча и размещение посетителей за столом; - основные правила качественного обслуживания; - прием и оформление заказа; - выполнение заказа; - расчет с посетителем; - методы подачи блюд в

	<ul style="list-style-type: none"> - произвести уборку и замену используемых тарелок, приборов, скатертей; - произвести расчет с клиентом; - подавать блюда и напитки различными методами; - соблюдать правила техники безопасности при работе; - соблюдать требования пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. 	<p>ресторане;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техника и технология подачи блюд и напитков; - особенности подготовки и проведения различных видов банкетов; - уборка и замена используемых тарелок, приборов, скатертей; - характеристика современных форм обслуживания; - классификация специальных видов услуг; - обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе; - особенности питания иностранных туристов; - требования к квалификационным характеристикам официанта, бармена, буфетчика сервис-бара, кассира; - права и обязанности менеджера зала; - безопасность и охрана труда.
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>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</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>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</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 профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>

ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</p> <p>Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p> <p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).</p> <p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения.</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>

	профессиональные темы.	
--	------------------------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	62
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	30
контрольная работа	1
самостоятельная работа	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>1</i>

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 студентов</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Тема 1. <i>Общая характеристика процесса обслуживания</i>	Содержание учебного материала	1		
	Предмет, цели, задачи и структура курса. Принципы организации обслуживания. Порядок оказания услуг. Сертификация услуг общественного питания. Лицензирование предприятий общественного питания.	1	1	ОК 1-7, 9, 10
Тема 2. <i>Торговые помещения: виды, назначение, характеристика</i>	Содержание учебного материала	3		
	Требования к торговым помещениям. Виды торговых помещений. Характеристика торговых помещений. Интерьер залов. Оборудование залов.	1	2	ОК 1-7, 9, 10
	Самостоятельная работа студентов Изучение нормативной документации: ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Написание конспектов по темам: - «Реклама ПОП и потребительский спрос»; - «Профессиональная этика и эстетика в обслуживании посетителей».	2		ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
Тема 3. <i>Столовые посуда, приборы, белье</i>	Содержание учебного материала	10		
	Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной, металлической, деревянной посуды. Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды. Ассортимент стеклянной и хрустальной посуды. Ассортимент металлической посуды. Деревянная и пластиковая посуда. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое белье: виды, назначение.	2	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8

				3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	Тематика практических занятий №1, №2	6		
	1. Изучение ассортимента столовой посуды. 2. Отработка приемов складывания салфеток.	3 3		
	Самостоятельная работа студентов Проработка конспектов занятий. Подготовка сообщений по темам: - «Использование современной посуды на ПОП»; - «Виды и формы складывания салфеток»; - «Назначение столового белья». Подготовка к практическим занятиям.	2		
Тема 4. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты	Содержание учебного материала	7		
	Назначение и правила составления меню, карты вин, карты коктейлей. Виды меню. Оформление меню, карт вин и коктейлей ресторана.	1	2	ОК 1-7, 9, 10
	Тематика практического занятия №3	2		ПК
	1. Составление и оформление меню, карт вин и коктейлей ресторана по индивидуальному заданию.	2		1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	Самостоятельная работа студентов Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Написание конспектов по темам: - «Виды меню. Основные требования к меню»; - «Назначение и принципы составления меню»; - «Порядок оформления меню»; - «Подача меню посетителям». Подготовить сообщение по теме: - «Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи». Подготовка к практическим занятиям.	2		
Тема 5.	Содержание учебного материала	16		

Этапы организации обслуживания. Организация процесса обслуживания в ресторане	Подготовка торгового зала к обслуживанию. Расстановка, подготовка посуды, приборов, столового белья, мебели. Сервировка столов (завтрака, обеда, ужина). Подготовка персонала к обслуживанию. Встреча и размещение гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи. Виды расчетов с посетителями.	2	2	OK 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	Тематика практического занятия №4, №5, №6, №7	12		
	1. Сервировка столов. 2. Отработка навыков организации и техники обслуживания посетителей в ресторане. 3. Уборка использованной посуды и приборов. 4. Проведение расчета с посетителями.	3 5 2 2		
	Контрольная работа	1		
	Самостоятельная работа студентов Изучение нормативной документации: - Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»; - ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу; - Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания". Проработка конспекта по теме. Подготовка к практическим занятиям.	2		
Тема 6. Методы подачи блюд в ресторане. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок,	Содержание учебного материала	9		
	Подача блюд в обнос (французский метод). Подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод). Метод подачи в стол (русский способ). Европейский и комбинированный метод подачи блюд. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи сладких блюд. Правила подачи кондитерских изделий. Правила подачи горячих напитков. Правила подачи холодных напитков.	2	2	OK 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	Тематика практического занятия №8	6		
	1. Техника и технология подачи блюд и напитков. 2. Подача блюд в обнос (французский метод).	6		

<i>горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и напитков, кондитерских изделий</i>	3. Подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод). 4. Метод подачи в стол (русский способ). 5. Европейский и комбинированный метод подачи блюд.			
	Самостоятельная работа студентов Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка к практическим занятиям.	1		
Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	7		
	Виды банкетов Дипломатические приемы. Прием заказа на проведение банкета. Роль менеджера (метрдотеля) в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты. Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета.	2	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	Тематика практического занятия №9	4		
	1. Обслуживание банкета 2 Обслуживание банкета - фуршет 3 Обслуживание банкета - коктейль 4 Обслуживание банкета - чай	4		
	Самостоятельная работа студентов Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка к практическим занятиям.	1		
Тема 8.	Содержание учебного материала	1		

Современные формы обслуживания	Экспресс-стол. Зал-экспресс. Воскресный бранч. Кофе-брейк. Сырная тарелка и сырная тележка.	1	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
Тема 9. Специальные виды услуг, их классификация	Содержание учебного материала	2		
Тема 10. Услуги по организации обслуживания туристов	Содержание учебного материала	2	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
Тема 11.	Содержание учебного материала	2		

Организация труда обслуживающего персонала	Права и обязанности менеджера зала. Требования к официанту. Требования к бармену. Требования к буфетчику сервис-бара. Требования к кассиру. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.	2	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	Дифференцированный зачет	1		
	Всего:	62		

Преподаватель специальных дисциплин: _____ М.Ю. Боженко
(подпись) (инициалы, фамилия)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация обслуживания в ресторане».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 мест;
- шкафы для хранения столовых посуды, приборов, белья, раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- экран;
- проектор;
- наглядные пособия (плакаты и др.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции

Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа».
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
7. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 №38940).
8. "Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании" (формы утверждены Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132).
9. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общест-

венного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

12. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ.- 2014. –28 с.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко, - 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова, - 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336с.

Интернет – ресурсы

www.consultant.ru

<http://www.tehbez.ru>

<http://www.restoracia.ru>

http://www.twirpx.com/files/food/catering/organization_pop/restaurant/

http://studopedia.su/16_61684_normativnie-dokumenti-reglamentiruyushchie-poryadok-i-kachestvo-obsluzhivaniya-turistov-na-predpriyatiyah-pitaniya.html

[http://technormativ.ru/system.html?utm_source=yandex|](http://technormativ.ru/system.html?utm_source=yandex)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы организации обслуживания; - порядок оказания услуг; - виды торговых помещений; - интерьер, - оборудование залов; - виды столовых посуды, приборов, белья; - виды меню; - назначение и принципы составления меню; - технику подготовки столовой посуды, приборов, белья, мебели к обслуживанию; - общие правила и сервировку столов в зависимости от заказа; - встреча и размещение посетителей за столом; - основные правила качественного обслуживания; - прием и оформление заказа; - выполнение заказа; - расчет с посетителем; - методы подачи блюд в ресторане; - техника и технология подачи блюд и напитков; - особенности подготовки и проведения различных видов банкетов; - уборка и замена используемых тарелок, приборов, скатертей; - характеристика современных форм обслуживания; - классификация специальных видов услуг; - обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе; - особенности питания иностранных туристов; - требования к квалификационным 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>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; - контрольной работы. <p>Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: ответы на контрольные вопросы, изучение нормативной документации; написание конспектов по темам, подготовка сообщений.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>характеристикам официанта, бармена, буфетчика сервис-бара, кассира;</p> <ul style="list-style-type: none"> - права и обязанности менеджера зала; - безопасность и охрана труда. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать теоретические знания в профессиональной деятельности; - качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; - накрывать столы скатертями; - получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; - складывать салфетки; - составлять меню; - осуществлять сервировку столов, согласно принятого заказа; - встретить и разместить посетителей за столом; - принять заказ у посетителя; - выполнить заказ; - произвести уборку и замену используемых тарелок, приборов, скатертей; - произвести расчет с клиентом; - подавать блюда и напитки различными методами; - соблюдать правила техники безопасности при работе; - соблюдать требования пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. 	<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. Точность расчетов. Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка выполненных заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.

Лист дополнений и изменений

