**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УПр  \_\_\_\_\_\_\_С.Ю. Письменная |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**2024**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.  Председатель методсовета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С. В. Казак | Рассмотрено и одобрено на заседании предметной цикловой комиссии  профессиональных дисциплин сферы обслуживания  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант |

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом от 09 декабря 2016 года №1565 (ред. от 17.12.2020), по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело,

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчик: Гущина Анастасия Артемовна, преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7**  **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13** | |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 14 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

ОК 02 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06 - Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.

ОК09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 10 -

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10 | выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;  приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;  рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;  подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями;  обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену  подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки  подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;  оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню,  обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы | 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 |
|  | 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;  готовить смешанные, горячие напитки, коктейли | подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов;  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания;  правила составления и оформления меню,  обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной нагрузки** | **82** |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 34 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 76 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 42 |
| практические занятия | 34 |
| **Самостоятельная работа** | **4** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, домашняя работа, курсовая работа (проект)** | | | | | | | | **Объем часов/в форме практической подготовки** | **Коды формируемых компетенций** |
| **1** | **2** | | | | | | | | **3** | **4** |
| **Тема 1**  **Услуги общественного питания и требования к ним** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **6/2** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 1 | | Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.  Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания | | | | | | **4** |
| **2** | | Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. | | | | | |
| 3 | | Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания | | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | **2** |
| 1 | | | | | | | Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией |
| **Тема 2.**  **Торговые помещения организаций питания** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **10/2** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 1 | | | | | | | Торговые помещения, виды, характеристика, назначение | **6** |
| 2 | | | | | | | Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг |
| 3 | | | | | | | Интерьер помещений организации питания |
| 4 | | | | | | | Сервизная, назначение, оснащение  Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение |
| 5 | | | | | | | Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. |
| 6 | | | | | | | Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение |
| **Практические занятия** | | | | | | | | **2** |  |
| **2** | | | | | | | Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **2** |  |
| **1** | | | | | | | Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия |
| **Тема 3**  **Столовая посуда, приборы, столовое белье** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **14/8** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 1 | | | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды | | | | | **6** |
| 2 | | | Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания | | | | |
| 3 | | | Порядок получения и подготовка посуды, приборов | | | | |
| 4 | | | Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла | | | | |
| 5 | | | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья | | | | |
| 6 | | | Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности | | | | |
| 7 | | | Правила работы с подносом | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | **8** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 3 | | | | | | | Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания |
| 4 | | | | | | | Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания |
| 5 | | | | | | | Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию |
| 6 | | | | | | | Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом |
| **Тема 4.**  **Информационное обеспечение процессаобслуживания** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **6/2** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 1 | Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. | | | | | | | **4** |
| 2 | Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин | | | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | **2** |
| **7** | | | | | | Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | |
| **Тема 5.**  **Этапы организации обслуживания** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **10/4** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 1 | | | | | | | Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов  Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями  Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.  Работа сомелье, рекомендации по выборуи подаче аперитива | **4** |
| **Практические занятия** | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **8** | | | | | | | Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. |
| **9** | | | | | | | Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **2** |
| **2** | | | | | | | Оформление документации для передача заказа на производство, в бар, буфет |
| **Тема 6.**  **Организация процесса обслуживания в зале** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **14/8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1 | | | | | | | 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 | **6** |
| **Практические занятия** | | | | | | | | **8** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 10 | | | | | | | Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом |
| 11 | | | | | | | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча |
| 12 | | | | | | | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд |
| 13 | | | | | | | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского |
| **Тема 7.**  **Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **10/6** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 1 | | | | | Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.  Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд | | | **4** |
| 2 | | | | | Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. | | |
| 3 | | | | | Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. | | |
| 4 | | | | | Правила подачи табачных изделий | | |
| 5 | | | | | Правила этикета и нормы поведения за столом | | |
| 6 | | | | | Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP | | |
| 7 | | | | | Расчет с потребителями | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | **6** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 14 | | | | | | | Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания |
| 15 | | | | | | | Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями |
| 16 | | | | | | | Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей |
| **Тема 8.**  **Обслуживание приемов и банкетов** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **6/2** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 1 | | | | Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы | | | | **4** |
| 2 | | | | Банкет за столом с полным обслуживанием официантами | | | |
| 3 | | | | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами | | | |
| 4 | | | | Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания | | | |
| 5 | | | | Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай | | | |
| 6 | | | | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | **2** |
| **17** | | | | | | | Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах**,** приемах |
| **Тема 9.**  **Специальные формы обслуживания** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 1 | | | Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс  Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. | | | | | **4** |
| 2 | | | Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц | | | | |
| 3 | | | Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий | | | | |
| 4 | | | Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта | | | | |
| 5 | | | Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю | | | | |
| 6 | | | Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана | | | | |
| **Промежуточная аттестация** | **Дифференцированный зачет** | | | | | | | | **2** |  |
| **Всего:** | | | | | | | | | **82** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен:

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

* посадочные места по количеству обучающихся-25;
* рабочее место преподавателя-1;
* комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

* ноутбуки с лицензионным программным обеспечением Astra Linux Common edition релиз Орел-25
* телевизор-1
* локальная сеть с выходом в Интернет,
* мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.длястуд. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.
4. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с.
5. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 244 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/261600

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

**Интернет ресурсы**

Информационно-правовая система <http://www.consultant.ru/>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Знание:  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 | * грамотно выступает с сообщениями; * владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; * намечает и характеризует приемы саморегуляции; * полнота ответов, точность формулировок; | * анализ выполнения практических занятий обобщение выводов;   -текущий контроль освоения материала;   * защита аудиторной самостоятельные работы;   -дифференцированный зачет |
| Умения:  выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;  встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;  приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;  рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;  подачи блюд и напитков разными способами;  расчета с потребителями;  обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания  подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки  подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;  оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;  заменять использованную посуду и приборы;  составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы  обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-  технологическое оборудование в процессе обслуживания  осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;  соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие  напитки, коктейли | Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий | * активность поведения на занятиях в группах; * точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; * дифференцированный зачет |