

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



СВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МРМК
А.Ф.Цимбалов

2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

г. Минеральные Воды
2018год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Разработчики:

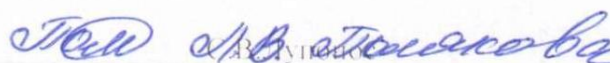
Лупонос С. В.- преподаватель профессиональных дисциплин

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения отделения сервисных технологий

ГБПОУ МРМК, протокол №1 от 30 августа 2018 г.

Руководитель объединения



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по укрупненной группе специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать ассортимент столовой посуды, приборов, столового белья;
- составлять и оформлять различные виды меню;
- выполнять различные виды сервировки и оформление столов с учетом формы обслуживания, особенностей интерьера и требований дизайна;
- организовывать подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства и подачи блюд в соответствии с заказом, методом обслуживания, рекомендации по подбору винно-водочных изделий
- составлять меню для различных видов приемов и банкетов.
- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- порядок предоставления различных услуг;

- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;
- требования к обслуживающему персоналу.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК. 6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК.10.1. Организовывать внедрение услуг общественного питания, прогрессивных методов и форм обслуживания

ПК.10.2. Участвовать в организации работы торговых и вспомогательных помещений

ПК 10.3. Распознавать ассортимент столовой посуды, приборов, белья

ПК.10.4. Разрабатывать различные виды меню, учитывать варианты сочетаемости вина с блюдами и закусками

ПК 10.5. Участвовать в подготовке к обслуживанию потребителей различных категорий

ПК 10.6. Участвовать в организации банкетов, тематических и специальных мероприятий

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;

самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
лабораторные занятия	Не предусмотрены
практические занятия	26
контрольные работы	1
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	48
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	Не предусмотрено
<i>Тема 1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания</i>	2
Изучение стандарта «Услуги ОП», раздел 5-7 опорный конспект Прогрессивные технологии обслуживания - опорный конспект	
<i>Тема 2.Характеристика торговых помещений–</i>	2
Подготовка рефератов «Интерьеры торговых залов» Подготовка презентаций «Интерьеры торговых залов»	
<i>Тема 3 .Столовая посуда, приборы, белье.</i>	5
Составление таблицы ассортимента фарфоровой, стеклянной, металлической посуды, столовых приборов с фотографиями образцов Конспект по теме «Деревянная и пластмассовая посуда и приборы	
<i>Тема 4 .Информационное обеспечение процесса обслуживания</i>	1
Составление схемы последовательности расположения блюд в меню	
<i>Тема 5 Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. -</i>	4
Схемы расстановки мебели в залах. Таблица «Формы складывания салфеток» Отработка приемов складывания салфеток различных форм Схемы сервировки стола: -для завтрака, -обеда по меню комплексных блюд, - обеда по меню бизнес-ланча, - обеда по меню заказных блюд, -ужина	
<i>Тема 6 Обслуживание потребителей в ресторанах-</i>	9
Конспект «Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам» Подготовка реферата «Работа сомелье» Подача продукции сервис-бара: безалкогольных напитков, хлеба, алкогольных напитков (таблица) Таблица Характеристика методов подачи блюд Подготовка рефератов по правилам этикета за столом	
<i>Тема 7 Обслуживание приемов и банкетов</i>	12

<p>Схемы расстановки столов Подготовка к практическим занятиям 1-4 Схема сервировки стола для банкета с полным обслуживанием официантами Схема сервировки фуршетного стола. Схема подготовки барной стойки для коктейля Схема сервировки стола для банкета чай Конспект «Банкет Свадьба» Схема сервировки стола для банкета с частичным обслуживанием официантами Составление таблицы нормативов для банкетов</p>	
<i>Тема 8 Специальные виды услуг и формы обслуживания</i>	6
<p>Составление схем сервировки тематических столов (рождественский, для выпускников, день влюбленных, пасхальный, день Победы) Подготовка рефератов «Истории русских праздников»</p>	
<i>Тема 9 Услуги по организации обслуживания интуристов</i>	4
<p>Доклады, презентации «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира</p>	
<i>10. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях</i>	2
<p>Подготовка докладов, рефератов по теме «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы</p>	
<i>10. Организация труда обслуживающего персонала</i>	1
<p>Конспект «Должностные обязанности обслуживающего персонала»</p>	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация обслуживания

наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала	4	2	
	Цели и задачи обслуживания. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация. Прогрессивные технологии обслуживания			
	Практические работы не предусмотрены	-		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-		
	Контрольные работы не предусмотрены	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	1. Изучение стандарта «Услуги ОП», раздел 5-7 опорный конспект			
2. Прогрессивные технологии обслуживания				
2. Характеристика торговых помещений	Содержание учебного материала	4		2
	Торговые помещения: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения, назначение, организация работы, характеристика. Требования к освещению и вентиляции. Современные направления создания интерьера. Оборудование залов. Характеристика, виды, назначение.			
	Практические работы не предусмотрены	-		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-		
	Контрольные работы не предусмотрены	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	1. Подготовка рефератов «Интерьеры торговых залов»			
2. Подготовка презентаций «Интерьеры торговых залов»				
3. Столовая посуда, приборы. Белье	Содержание учебного материала	10		2
	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная. Хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость. Размеры, характеристика. Использование посуды из современных материалов. Столовые приборы: виды. Назначение, характеристика. Столовое белье: виды. Ассортимент, размеры, характеристика. Современные ткани			
	Практические работы: 1	2		
	Распознавание ассортимента столовой посуды, приборов, белья.			
	Лабораторные работы не предусмотрены	-		
	Контрольные работы не предусмотрены	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	5		
	Составление таблицы ассортимента фарфоровой, стеклянной, металлической посуды, столовых приборов с фотографиями образцов (Интернет)			
	Конспект по теме «Деревянная и пластмассовая посуда и приборы»			
	4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала		2
Средства информатизации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Меню: понятие, назначение. Виды. Последовательность расположения в меню закусок, блюд. Напитков. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления.				
Практические работы не предусмотрены		-		
Лабораторные работы не предусмотрены		-		

	Контрольные работы не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	1. Составление схемы последовательности расположения блюд в меню		
5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.	Содержание учебного материала	4	2
	Подготовка торговых помещений к обслуживанию: уборка помещений, расстановка мебели, подготовка посуды, приборов, столового белья. Накрытие столов скатертями и их замена. Основные виды и формы складывания салфеток. Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом. Подготовка персонала к обслуживанию.		
	Практические работы: 2	4	
	1. Накрытие столов скатертями. Складывание салфеток		
	2. Отработка приемов сервировки стола		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Контрольные работы не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Отработка приемов складывания салфеток различных форм Составление схем сервировки стола: - для завтрака, - обеда по меню комплексных блюд, - обеда по меню бизнес-ланча, - обеда по меню заказных блюд, - ужина		
6. Обслуживание потребителей в ресторанах	Содержание учебного материала	12	3
	Основные элементы обслуживания: встреча, размещение гостей, прием заказа, досервировка стола, передача заказа на производство, расчет. Подача продукции сервис-бара. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов. Способы подачи вторых блюд. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Последовательность уборки стола. Расчет с потребителями.		
	Практические работы: 3	6	
	1. Подача продукции сервис-бара (ролевая игра)		
	2. Подача холодных блюд, горячих закусок, супов, вторых блюд		
	3. Приемы подачи десерта, напитков, кондитерских изделий		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
Контрольные работы не предусмотрены	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	9	
	Подготовка рефератов по правилам поведения за столом Конспект «Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам» Подготовка реферата «Работа сомелье» Подача продукции сервис-бара: безалкогольных напитков, хлеба, алкогольных напитков Таблица Характеристика методов подачи блюд Подготовка рефератов по правилам этикета за столом		
7. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	14	3
	Виды банкетов и приемов, их характеристика. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности подготовки и проведения. Прием-фуршет. Виды сервировки. Правила расстановки продукции.		

	Прием-коктейль. Оформление зала, сервировка барных стоек. Подача апперитива, холодных и горячих закусок. Банкет-чай: особенности подготовки зала, способы сервировки стола, Подача десертов, горячих напитков. Смешанные (комбинированные) банкеты их назначение и особенности обслуживания. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Особенности проведения банкета «Свадьба», «День рождения» и т. д.		
	Практические работы: 4	8	
	1. Составление меню банкетов		
	2. Составление заявки на банкет		
	3. Сервировка банкетных столов.(с полным и частичным обслуживанием)		
	4. Сервировка банкетных столов (банкета-фуршет, банкета-чай)		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Контрольные работы не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Схемы расстановки столов на банкетах	12	
	2. Подготовка к практическим занятиям 1-4		
	3. Схема сервировки фуршетного стола.		
	4. Схема подготовки барной стойки для коктейля		
	5. Схема сервировки стола для банкета чай		
	6. Конспект «Банкет Свадьба»		
	7. Схема сервировки стола для банкета с частичным обслуживанием официантами		
	8. Составление таблицы нормативов для банкетов		
8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание учебного материала	8	
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников семинаров, совещаний. Особенности обслуживания, проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, тематических мероприятий. Услуги по организации питания в местах массового отдыха, в пути следования пассажирского транспорта. Характеристика современных услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.		3
	Практические работы: 2	4	
	1. Составление меню для участников совещаний, тематических мероприятий		
	2. Отработка фрагментов сервировки тематических столов		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Контрольные работы не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1. Подготовка рефератов «Истории русских праздников»		
	2. Составление схем сервировки для различных видов тематических столов (рождественский, для выпускников, день влюбленных, пасхальный, день Победы)		
9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Содержание учебного материала	6	
	Туризм, основные понятия и определения. Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета.		3
	Практические работы: 1	2	
	Семинар «Особенности питания туристов из разных стран»		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Контрольные работы не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	

	1. Подготовка рефератов об особенностях питания и обслуживания туристов из различных стран мира		
	2. Составление меню для иностранных туристов из различных стран мира		
10. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях	Содержание учебного материала	3	3
	Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов. Особенности меню для различных контингентов потребителей.		
	Практические работы не предусмотрены	-	
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Контрольная работа по темам 1-9	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Подготовка докладов, рефератов по теме «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы»		
11. Организация труда обслуживающего персонала	Содержание учебного материала	2	3
	Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу» Требования к менеджеру зала Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала Организация труда обслуживающего персонала. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб..		
	Практические работы не предусмотрены	-	
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Контрольные работы не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Составление конспекта по теме «Должностные обязанности официанта 3- 5 разряда, бармена 4-5 разряда, б		
Примерная тематика курсовой работы (проекта) - <i>не предусмотрена</i>			
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (<i>не предусмотрена</i>)			
Всего:		144 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся;
- стенды;
- плакаты;
- столовая посуда в ассортименте
- столовые приборы в ассортименте
- комплекты столового белья
- комплекты для тематических столов
- атрибуты для банкетов
- подсобный стол
- стол для обслуживания
- муляжи блюд
- нормативная документация;
- видеоматериалы.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Регистрационный номер рецензии " 294 от 25.06.2012 ФГАУ "ФИРО". - М.: КНОРУС, 2013. - 328 с.
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Ростов на Дону «Феникс» 2012. 318 с.
3. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие М., Академия 2012

Дополнительные источники:

1. Кучер Л.С. Официант повышенный уровень М., Академия 2009
2. Кучер Л.С. Бармен повышенный уровень М., Академия 2011
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник М., ПрофОбрИздат 2007

4. Кучер Л.С Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник М., Деловая литература 2002
5. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес» и др.

Федеральные законы и нормативные документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 22.08.2004 № 122_ФЗ, от 02.11.2004 № 127-ФЗ . – М.: ООО «Издательство Элит», 2006. – 32 с.
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» (Взамен ГОСТ Р 50762-95).
3. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (Взамен ГОСТ Р 50647-94)
4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» (Взамен ГОСТ Р 50764-95)
5. ГОСТР 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (Взамен ГОСТ Р 50763-95)
6. ГОСТР 50935-2007 Услуги ОП. Требования к персоналу
7. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания. – М.: Омега – Л, 2007. – 108 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М., «Лада» 2010

Интернет-ресурсы:

1. Министерство образования Ставропольского края <http://edu.perm.ru>
2. Портал нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pntdoc.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
3. Ресторановедъ. Все о современном ресторанном бизнесе. www.restoranoved.ru
4. Портал Госстандарта РФ (Электронный ресурс) - Режим доступа: <http://russgost.ru> свободный. - Загл. с экрана
5. Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>, <http://mega.km.ru/Kitchen/>
6. Журнал «Гастроном» - <http://gastronom.ru/> -
7. Журнал «Ресторанные ведомости» - <http://www.restoved.ru/>
8. Журнал «Питание и общество» - <http://pressa.ru/izdanie/18901>
11. Кулинарный портал - <http://www.kulina.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">-распознавать ассортимент столовой посуды, приборов, столового белья;-составлять и оформлять различные виды меню;-выполнять различные виды сервировки и оформление столов с учетом формы обслуживания, особенностей интерьера и требований дизайна;-организовывать подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства и подачи блюд в соответствии с заказом, методом обслуживания, рекомендации по подбору винно-водочных изделий-составлять меню для различных видов приемов и банкетов.-организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;	<p>Оценка выполнения практических заданий в ходе практических занятий №1-13.</p> <p>Оценка выполнения индивидуальных практических заданий при актуализации знаний обучающихся на уроках теоретического обучения.</p>
<p>Знания:</p> <p>Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none">-классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;-методы, формы, средства обслуживания;-виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;-правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; <p>характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</p> <ul style="list-style-type: none">- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;-сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;- порядок предоставления различных услуг;-организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;- требования к обслуживающему персоналу.	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none">-устного опроса- тестирования;- проверочных работ-контрольной работы по темам 1-9 <p>Итоговая аттестация в форме экзамена</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-явно выраженный интерес к профессии; -трудоустройство по полученной профессии; -эффективная самостоятельная работа изучении профессионального модуля; -результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.; -обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; -личная оценка эффективности и качества выполнения работ.	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки и администрирования баз данных	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; -владение различными способами поиска информации; -адекватность оценки полезности информации; -используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития;	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>

	-самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-разрабатывать, программировать и администрировать базы данных	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); -полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; -владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; -соблюдение принципов профессиональной этики	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>

