

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 09.06.2023 № 203 -пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11. Организация обслуживания

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Одобрена на заседании
цикловой (предметной) комиссии
сервисных дисциплин

Зам. директора по УМР
И.В.Ерохина

Разработана на основе ФГОС СПО
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
РФ от 09.12.2016 № 1569,
примерной основной
образовательной программы

Разработчики:

Н.Л. Соколова преподаватель технологических дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы **компетенций**:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ПК 1.3, 1.4 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2- 4.5 ПК 5.3-5.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания к обслуживания; - принимать, оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; - консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента при оформлении заказа; -вести расчет с потребителями при реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, используя различные формы расчета; - выдерживать температуру подачи горячих блюд; 	<ul style="list-style-type: none"> - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг, современных технологии обслуживания; - информационного обеспечение услуг общественного питания; правил составления и оформления меню, карты вин и коктейльной карты; - последовательности подготовки зала к обслуживанию в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; способов замены использованной скатертей, посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной гигиены официанта; - видов и назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла и столового белья; - методов сервировки и температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - использования в процессе обслуживания инвентаря, технологического оборудования;

	<p>кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и алкогольных и безалкогольных напитков разными способами;</p> <p>- обслуживать потребителей при использовании специальных форм и видов услуг в организациях питания;</p> <p>- складывать салфетки разными способами;</p> <p>- выбирать посуду, приборы, стекло, столовое бельё и применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования и личную гигиену;</p> <p>- соблюдать очередность и технику подачи горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и алкогольные и безалкогольные напитки;</p> <p>- разрабатывать и оформлять различные виды меню, карту вин и коктейльную карту;</p> <p>- заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>- обслуживать банкеты, приемы и гостиных, в том числе иностранных туристов;</p> <p>- эксплуатировать торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</p> <p>- соблюдать правила ресторанного этикета;</p>	<p>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет, расчета потребителей при оплате наличными и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правил, способов, очередности и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>- кулинарной характеристики горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, алкогольных и безалкогольных напитков; правил сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>- обслуживание массовых банкетов, приемов и специальных форм обслуживания, в том числе в гостиницах;</p> <p>- особенностей питания иностранных туристов, базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>- правил культуры обслуживания, техники общения с потребителем, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p>
ОК 01	<p>-Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>-Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>-Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения</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</p>

	<p>задачи и/или проблемы.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Составить план действия. -Определять необходимые ресурсы. -Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -Реализовать составленный план. -Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<p>областях.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Методы работы в профессиональной и смежных сферах. -Структура плана для решения задач. -Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> -Определять задачи поиска информации. -Определять необходимые источники информации. -Планировать процесс поиска -Структурировать получаемую информацию. -Выделять наиболее значимое в перечне информации. -Оценивать практическую значимость результатов поиска. -Оформлять результаты поиска. 	<ul style="list-style-type: none"> -Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. -Приемы структурирования информации. -Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> -Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. 	<ul style="list-style-type: none"> -Содержание актуальной нормативно-правовой документации. -Современная научная и профессиональная терминология. -Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> -Организовывать работу коллектива и команды. -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> -Психология коллектива. -Психология личности. -Основы проектной деятельности.
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> -Излагать свои мысли на государственном языке. -Оформлять документы. 	<ul style="list-style-type: none"> -Особенности социального и культурного контекста. -Правила оформления документов.
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> -Описывать значимость своей профессии. -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> -Сущность гражданско-патриотической позиции. -Общечеловеческие ценности. -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> -Соблюдать нормы экологической безопасности. -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> -Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. -Пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. -Использовать современное программное обеспечение. 	<ul style="list-style-type: none"> -Современные средства и устройства информатизации. -Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности.
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). -Понимать тексты на базовые профессиональные темы. -Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. -Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. -Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). -Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	<ul style="list-style-type: none"> -Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. -Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). -Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. -Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> -Использовать знания по финансовой грамотности, -Уметь планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. 	<ul style="list-style-type: none"> - Финансовая документация. - Использование возможностей Госуслуг. - Основы предпринимательства. - Законы рыночной экономики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	58
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	12
самостоятельная работа	8
консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Компетенции
1	2	3	4
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала		
	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.	2	ПК 1.3, 1.4 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2- 4.5 ПК 5.3-5.5 ОК 1-7,9,10, 11
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала		ПК 1.3, 1.4
	2. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Интерьер, экстерьер и стиль залов организаций общественного питания.	2	ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6
	3. Материально- техническое оснащение торговой деятельности. Оборудование торговых залов. Современные требования к мебели, освещению и вентиляции.	2	ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5
	4. Практическое занятие №1. Ознакомление с различными видами интерьеров и стилей залов, оборудованием торговых помещений.	2	ОК 1-7,9,10
Тема 3. Столовая посуда, приборы и бельё	Содержание учебного материала		
	5. Столовая посуда, назначение, виды. Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической, хрустальной, стеклянной, металлической, деревянной и пластмассовой посуды.	2	ПК 1.3, 1.4 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6
	6. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое бельё: виды, ассортимент, характеристика.	2	ПК 4.2- 4.5 ПК 5.3-5.5
	7. Практическое занятие №2. Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Ознакомление с современными видами посуды, приборов, белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов.	2	ОК 1-7,9,10

	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление рефератов по темам: «История создания посуды из фарфора, фаянса, керамики», «Эволюция, форма, характеристика столовых приборов» Составить кроссворд «Столовая посуда, приборы, бельё»	2	
	<i>Содержание учебного материала</i>		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	8. Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню, принципы составления и оформления. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин.	2	ПК 1.3, 1.4 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2- 4.5 ПК 5.3-5.5 ОК 1-7,9,10
	9. Практическое занятие №3. Составление различных видов меню и коктейльной карты ресторана	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Оформление меню ресторана, кафе, бара в соответствии с тематической направленностью. Составление карты вин ресторана, коктейльной карты.	2	
	<i>Содержание учебного материала</i>		
Тема 5. Этапы организации обслуживания.	10. Характеристика этапов организации обслуживания. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Общие правила сервировки стола. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к персоналу.	2	ПК 1.3, 1.4 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2- 4.5 ПК 5.3-5.5 ОК 1-7,9,10
	11. Практическое занятие №4. Тренинг по освоению различных вариантов предварительной сервировки стола (для завтрака, обеда, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, бизнес-ланча, ужина, банкета) в зависимости от различных видов блюд, подаваемых по меню.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Отработка приёмов подбора и подготовки посуды, приборов на две персоны. Отработка приемов складывания салфеток различных форм.	2	
	<i>Содержание учебного материала</i>		
Тема 6. Организация обслуживания	12. Основные элементы и порядок обслуживания: встреча и размещение гостей, приём и оформление заказа, передача заказа на производство. Правила получения и подачи продукции в сервис-бар.	2	

<i>потребителей в ресторанах</i>	13. Способы и методы подачи закусок и блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный. Техника работы с подносом. Уборка со стола и порядок замены использованной посуды. Досервировка стола.	2	ПК 1.3, 1.4 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2- 4.5 ПК 5.3-5.5 ОК 1-7,9,10
	14. Подбор посуды, правила и последовательность подачи бульонов, отваров, супов, холодных и горячих соусов, гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, кулинарных изделий из сыра, творога и яиц, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок из сыра, яиц, творога, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, дичи, птицы и кролика, холодных и горячих сладких блюд и десертов, напитков, мучных кондитерских изделий.	2	
	15. Практическое занятие № 5. Тренинг по овладению различными методами подачи блюд, десертов и напитков, кондитерских изделий, расчету с гостями.	2	
Тема 7. <i>Обслуживание приёмов и банкетов</i>	Содержание учебного материала		
	16. Характеристика банкетов: определение, назначение, классификация. Порядок приёма заказов на обслуживание. роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами, назначение, характеристика. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами, назначение, характеристика.	2	ПК 1.3, 1.4 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2- 4.5 ПК 5.3-5.5 ОК 1-7,9,10
	17. Банкет-фуршет. Управление процессом подготовки и обслуживания на банкете. Банкет-чай, банкет-коктейль: особенности подготовки, технология организации и обслуживания. Комбинированные (смешанные) банкеты: коктейль-кофе, коктейль-фуршет-кофе.	2	
	18. Виды официальных приёмов, их характеристика. Приём-фуршет, приём-коктейль: назначение, характеристика. Дипломатические приёмы: определение, характеристика. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю юбилея, встречи друзей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: «Традиции чаепития в России, Англии, Японии» «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран», «История русских праздников».	2	

Тема 8. Специальные виды услуг и формы их обслуживания	Содержание учебного материала		
	19. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Современные виды услуг и прогрессивные формы обслуживания: «шведский стол», тематические буфеты, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, презентация, кофе-брейк, happy hour (счастливый час), русский стол, Linner (линер), Dinner (динер). Особенности подготовки и обслуживания по типу «шведский стол». Формы, технологии обслуживания и особенности питания иностранных туристов.	2	ПК 1.3, 1.4 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2- 4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 1-7,9,10
	20. Обслуживание в гостиницах: организация и контроль работы службы room service. Обслуживание на железнодорожном транспорте. Обслуживание в аэропорту и на борту самолета, обслуживание автопассажиры и на водном транспорте. Обслуживание в местах массового отдыха. Catering-ресторанное обслуживание в любом месте.	2	
	21. Практическое занятие № 6. Составление меню для участников конференций, совещаний, тематических вечеров с последующим расчетом и подбором посуды, приборов, стекла. Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Новый год», «Масленица», «8Марта».	2	
	Консультация	2	
Промежуточная аттестация	Экзамен	6	
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков

Оборудование кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения столовой посуды и белья, раздаточного дидактического материала и др.
- столовая посуда и бельё.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории:

- моечная ванна;
- универсальный привод;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник; жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;
- опалочный шкаф.

Оснащение рабочих мест лаборатории:

- рабочий стол;
- весы настольные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- весёлка;
- венчик;
- ложки;
- шумовка;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастрорёмкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы;
- стеллаж стационарный;
- стеллаж передвижной;
- нож для потрошения тушек;

- нож шпиговальный пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток;
- ножи-рубаки;
- мусат для точки и правки ножей;
- рыбный котёл;
- металлические ящики или лотки;
- сито барабанное;
- сито конусообразное.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.3. Организация дистанционного обучения

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков в социальной сети Вконтакте.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг, современных технологии обслуживания; - информационного обеспечения услуг общественного питания; правил составления и оформления меню, карты вин и коктейльной карты; - последовательности подготовки зала к обслуживанию в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; способов замены использованной скатертей, посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной гигиены официанта; - видов и назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла и столового белья; - методов сервировки и температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - использования в процессе обслуживания инвентаря, торгово-технологического оборудования; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет, расчета потребителей при оплате наличными и при 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы, практических занятий <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета</p> <p>Текущий контроль</p>

<p>безналичной форме оплаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил, способов, очередности и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - кулинарной характеристики горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, алкогольных и безалкогольных напитков; правил сочетаемости напитков и блюд; - обслуживание массовых банкетов, приемов и специальных форм обслуживания, в том числе в гостиницах; - особенностей питания иностранных туристов, базовый словарный запас на иностранном языке; - правил культуры обслуживания, техники общения с потребителем, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания к обслуживанию; - принимать, оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; - консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных 	<p>требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестовый опрос; -оценки результатов самостоятельной работы , практических занятий <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета</p>
---	--	--

<p>изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента при оформлении заказа;</p> <ul style="list-style-type: none">-вести расчет с потребителями при реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, используя различные формы расчета;- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и алкогольных и безалкогольных напитков разными способами;- обслуживать потребителей при использовании специальных форм и видов услуг в организациях питания;- складывать салфетки разными способами;- выбирать посуду, приборы, стекло, столовое бельё и применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования и личную гигиену;- соблюдать очередность и технику подачи горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных		
--	--	--

<p>изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и алкогольные и безалкогольные напитков блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и оформлять различные виды меню, карту вин и коктейльную карту; - заменять использованную посуду и приборы; - обслуживать банкеты, приемы и гостиницах, в том числе иностранных туристов; - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - соблюдать правила ресторанного этикета; 		
--	--	--

5. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

В случае необходимости, инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат);
- в печатной форме на языке Брайля (при возможности);
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- видеоматериалы с субтитрами;
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- индивидуальные задания.

Кроме того, могут применяться элементы дистанционных образовательных технологий для изучения учебного материала на удалении.