Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОП.13 Организация обслуживания
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированных
рабочих, служащих

Форма обучения - очная Нормативный срок обучения — 3 года 10 месяцев На базе основного общего образования Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный

Казань

2022

УТВЕРЖДАЮ Зам, директора по УПР

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Организация обслуживания составлена на основе: Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Программы общеобразовательной учебной дисциплины ОП 13 «Организация обслуживания» по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса»

Разработчики:

Чугреева Э.Р.. - преподаватель ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

Рассмотрена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий

Протокол № 1 от «<u>\$/</u>» <u>©</u> 2022 г.

Руководитель группы

Гайнетдинова Л.А.

1.	КАЩАО	XAPA	КТЕРИСТИ	КА	РАБОЧЕЙ	4	
ПРОІ	ГРАММЫ УЧ	ЕБНО	й дисцип.	ПИНЬ	I		
2.	СТРУКТУРА	А И	СОДЕРЖА	НИЕ	УЧЕБНОЙ	10)
ДИС	циплины						
3.	УСЛОВИЯ	PEA	ЛИЗАЦИИ		УЧЕБНОЙ	16	í
ДИС	циплины						
4.	КОНТРОЛЬ	И	ОЦЕНКА	PE3	УЛЬТАТОВ	18	}
OCB	ОЕНИЯ УЧЕГ	КОН	лиснипли	ΙНЫ			

Стр

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 13 «Организация обслуживания» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

- 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания			
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4			
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6			
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8			
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности				
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 13			
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации				
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 21			
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями				
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный,	ЛР 25			

пунктуальный, трудолюбивый, дисциплинированный, мыслящий, критически нацеленный на достижение управляющий собственным поставленных целей; профессиональным развитием; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП. 13 «Организация обслуживания» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указы ваютс	Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины
Я		
только		
коды)	D	D
OK 1	В результате освоения	В результате освоения учебной
ОК 2	учебной дисциплины обучающийся должен знать:	дисциплины обучающийся должен
ОК 3	– виды, типы и классы	уметь:
OK 3	организаций общественного	- выполнения всех видов работ по
ОК 4	питания;	подготовке залов и инвентаря
	– рынок ресторанных услуг,	организаций общественного питания
OK 5	специальные виды услуг;	к обслуживанию;
ОК 6	 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с 	- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
ОК 7	его характером, типом и	– приема, оформления и выполнения
OK /	классом организации	заказа на продукцию и услуги
ОК 8	общественного питания;	организаций общественного
	– правила накрытия столов	питания;
ОК 9,	скатертями, приемы полировки	– рекомендации блюд и напитков
OTA 10	посуды и приборов;	гостям при оформлении заказа;
OK 10	– приемы складывания	– подачи блюд и напитков разными
ОК 11	салфеток	способами;
	– правила личной подготовки	– расчета с потребителями;
	официанта, бармена к	– обслуживания потребителей при

 $^{^{1}}$ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

7

ПК 1.1	обслуживанию	использовании специальных форм
	– ассортимент, назначение,	организации питания;
ПК 2.1	характеристику столовой	– выполнять подготовку залов к
HI 0 1	посуды, приборов, стекла	обслуживанию в соответствии с его
ПК 3.1	– сервировку столов,	характером, типом и классом
ПК 3.2	современные направления	организации общественного питания
1110 3.2	сервировки	– подготавливать зал ресторана,
ПК 4.1	– обслуживание потребителей	бара, буфета к обслуживанию в
	организаций общественного	обычном режиме и на массовых
ПК 4.2	питания всех форм	банкетных мероприятиях;
ПК 4.4	собственности, различных	– складывать салфетки разными
1111 4.4	видов, типов и классов;	способами;
ПК5.1	- использование в процессе	– соблюдать личную гигиену
	обслуживания инвентаря,	- подготавливать посуду, приборы,
ПК 5.2	весоизмерительного и торгово-	стекло
ПИБЭ	технологического	– осуществлять прием заказа на
ПК 5.3	оборудования;	блюда и напитки подбирать виды
ПК 6.1	– приветствие и размещение	оборудования, мебели, посуды,
	гостей за столом;	приборов, белья в соответствии с
ПК 6.2	– правила оформления и	типом и классом организации
	передачи заказа на	общественного питания;
ПК 6.3	производство, бар, буфет;	– оформлять и передавать заказ на
ПК 6.4	– правила и технику подачи	
1110.4	алкогольных и безалкогольных	– подавать алкогольные и
ПК 6.5	напитков;	безалкогольные напитки, блюда
	– способы подачи блюд;	различными способами;
ЛР 4	– очередность и технику подачи	– соблюдать очередность и технику
ЛР 6	блюд и напитков;	подачи блюд и напитков;
JIP 0	– кулинарную характеристику	– соблюдать требования к качеству,
ЛР 8	блюд, смешанные и горячие	температуре подачи блюд и
	напитки, коктейли	напитков;
ЛР 13	– правила сочетаемости	
HD 01	напитков и блюд;	меню, в том числе план-меню
ЛР 21	– требования к качеству,	
ЛР 25	температуре подачи блюд и	заменять использованную посуду и
	напитков;	приборы;
	– способы замены	1 1
	использованной посуды и	- обслуживать массовые банкетные

приборов; мероприятия и приемы правила обслуживать иностранных культуры обслуживания, протокола туристов этикета при взаимодействии с эксплуатировать инвентарь, гостями; весоизмерительное информационное торговотехнологическое обеспечение оборудование процессе услуг общественного питания; производство обслуживания правила составления осуществлять подачу блюд оформления напитков гостям различными меню, обслуживание способами; массовых банкетных мероприятий - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; приемов. - соблюдать правила ресторанного этикета: производить расчет потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла — основы товароведения продовольственных товаров, экономические и правовые основы производственной деятельности, охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: Объем образовательной нагрузки — 36 часов, в том числе: учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем — 36 часов; самостоятельной работы обучающегося — 0 часов; теоретическое обучение - 16 часов; лабораторные и практические занятия — 20 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем
	часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	36
Учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	36
(всего)	
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	0
Внеаудиторная самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференци зачета	рованного

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 13. Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уров ень освое ния	Объем часов	ТСО, применяемые на уроке	Используемая литература	Коды компетенций личностных результатов формировани которы способствуе элемент программь
1	2	3	4			5
Раздел 1	Совершенствование обслуживания на П.О.П	2	2			OK 01, 02, 09, 10
Тема 1.1 Предмет «Организация обслуживания посетителей», основные понятия, цели и задачи.	Содержание учебного материала 1. Предмет «Организация обслуживания посетителей», основные понятия, цели и задачи. Типы и классы П.О.П. Услуги					ПК 1.1, 2.1,.3.1, 4.2, 5.1, 6.2, 6.3, 6.4 ЛР 4, 8,
1.2 Состав работников, их расстановка. Распределение обязанностей между сотрудниками	1.Персонал предприятия — это совокупность всех работников предприятия, обеспечивающих реализацию его функций. Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы:- административный, обслуживающий, производственный, вспомогательный. 2.Под расстановкой персонала понимается рациональное распределение работников организации по структурным подразделениям, участкам, рабочим местам в соответствии с принятой в организации системой разделения и кооперации труда, с одной стороны, и способностями, психофизиологическими и деловыми качествами работников, отвечающими требованиям содержания	2	2			OK 04, 05, 10, 11 IIK 1.1, 2.1,.3.1, 4.2, 5.1, 6.2, 6.3, 6.4 JIP 4, 8, 13, 21, 25

-

 $^{^{2}\,\}mathrm{B}$ соответствии с Приложением 3 ПООП.

	выполняемой работы, – с другой.				
Раздел 2	Торговые помещения, их характеристика и	оснаще	ение		
Тема 2.1 Виды помещений, Складское, тарное и	Содержание учебного материала 1. К помещениям для организации обслуживания потребителей относят залы,	1	2		ОК 04, 06, 09 ПК 1.1, 2.1,.3.1,
весовое хозяйство. Характеристика торговых	банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов), вестибюли, гардеробы, мужские и женские туалетные комнаты с				4.2, 6.2, 6.3, 6.4 ЛР 4, 8,
помещений, оборудование залов.	помещениями для мытья рук, курительные комнаты для посетителей. 2. Мебель является функциональным				13, 21, 25
	элементом в интерьере предприятий и одним из идентифицирующих тип и класс предприятия критериев. Выбор типов мебели должен соответствовать				
	назначению предприятия, его типу и классу, стилевому решению интерьера. К общим требованиям, предъявляемым ко				
	всем типам мебели на предприятиях общественного питания, следует отнести: повышенную прочность, гигиеничность,				
	эстетичность, соответствие характеру обслуживания.				
	3. Организация снабжения предприятий общественного питания сырьём, полуфабрикатами, продуктами и				
	материально - техническими средствами является важнейшим фактором				
	эффективной и ритмичной работы производства. От организации снабжения, его регулярности и надёжности зависит				
	оптимальный размер запасов товара, эффективность использования оборотных средств предприятием, снижение уровня				
Раздел 3	издержек Столовые посуда, приборы; столовое белье				OK 01, 02, 04

1. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и прифором. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, доукомплектации 2. Фарфоровая и фаянсовая посуда: история повврения, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Эволющия формы. Отличия фарфоровой посуды, столовых приборов. Столовое белье Столов	Тема 3.1	Содержание учебного материала	1	2	1	ОК 07,
фарфоровой и фаянсовой посуды приборам Критерии выбора посуды для приборам Критерии выбора посуды для приорям Критерии выбора посуды для предприятий питания с учегом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности докомплектации 2. Фарфоровая и фаянсовая посуда история появления, виды, пазначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Эволюция формы. Отличия фарфоровой посуды посуды посуды посуды из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда история появления, виды, пазначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стскляниая посуда используемая в барах. 4. Металическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подваят. потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, шветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических ткапсй, негканых материалов. Мольтон: назначение, карактеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических ткапсй, негканых материалов. Мольтон: назначение, карактеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических ткапсй, негканых материалов. Мольтон: назначение, белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,			1			*
фаянсовой посуды для предприятий питания с учетом класса хархитеристика хрустальной и стеклянной посуды. Сарамусровых металлической посуды, столовых приборов. Столовых приборов. Столовых посуды из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда история появления, виды, пазначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной посуды из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда история появления, виды, пазначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной посуды от		, , ,				
посуды Характеристика друстальной и стеклятной посуды. Характеристика металлической посуды. Столовос белье стеклятной посуды итория появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Эволютия формы. Отличия фарфоровой посуды итория появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Эволютия формы. Отличия фарфоровой посуды из совремсиных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной посуды от стеклянной посуды от стеклянной посуды из совремсиных материалов в ресторанелия, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной посуды от стеклянной посуды используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блод с раздачи в зал к подеобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перепективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических ткалей, негканых матерналов. Мольтон назначение, бренд столового белья (скагертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню Некова Некоторых класса достование обслю (скагертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Меню Некова Некоторых класса достование обслю деять об селья (скагертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Меню		I				
обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности докомплектации 2. Фарфоровая и фаянсовая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Эволюция формы. Отличия фарфоровой посуды от фаянсовой. Использование посуды от фаянсовой. Использование посуды из современных виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Эволюция формы. Отличия фарфоровой посуды от стемлянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеленном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что двет возможность подавать потребителю блюда требусмой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, пстканых материалюв. Мольтоп: назначение, брелд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Мешю 1-2 2 ОК 01, 02, 04,	фаянсовой					2.1, 3.1
13, 21, 25 25 25 25 25 25 25 26 26	посуды					ЛР 4, 8,
раздел меню посуды. характеристика металлической посуды, столовых приборов. Столовое белье	Характеристика	, , ,				
Посуды. Характеристика история появления, виды, назначение, размеры, дизайц, емкость, карактеристика. Эволюция формы. Отличия фарфоровой посуды, посуды от фаянсовой. Использование посуды из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайц, емкость, характеристика. Отличие хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайц, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисупку и цвету стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисупку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю облода требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цвеговая гамма, пазначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Брецд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		безопасности, возможности				
2. Фарфоровая и фаянсовая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Эволюция формы. Отличия фарфоровой посуды от фаянсовой. Использование посуда из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной посуды. Стеклящая посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда использустся в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требусмой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых патуральных и синтетических ткапей, нетканых материалов. Мольтон: пазначение. Бреща столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04, 4	1.0	доукомплектации				23
Характеристика металлической посуды, столовых приборов. Столовых приборов. Столовое белье Столовое С		2. Фарфоровая и фаянсовая посуда:				
металлической посуды, столовых приборов. Столовое белье посуды из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуды из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуды из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисупку и цвсту стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисупку и цвсту стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цвстовая гамма, пазначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических ткапей, негканых материалов. Мольтон: назначение. Брелд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,	1	история появления, виды, назначение,				
металлической посуды, от фаянсовой. Использование посуды от фаянсовой. Использование посуды из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда 3. Стеклянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требусмой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, негканых материалов. Мольтоп: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфсток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,	• •	размеры, дизайн, емкость, характеристика.				
посуды, столовых приборов. Столовое белье Столовое белье Отличие хрустальной посуда от стеклянная и хрустальная посуда история появления, вады, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требусмой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню Меню Меню Меню Посуды из современных материалов из некоторых средство рекламы Вера об	металлической					
посуды из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда 3. Стеклянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфегок, ручников) как средство рекламы Раздел Меню Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,	посуды,					
ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда: осуда 3. Стеклянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что даст возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, петканых материалов. Мольтоп: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,	столовых	_				
Посуда 3. Стеклянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,	приборов.					
3. Стеклянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайи, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Метаплическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,	CTOSTOBOC OCSIBE	_				
размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		<u> </u>				
используемая в барах. 4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
4. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		_				
ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		используемая в барах.				
зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		4. Металлическая посуда используется в				
также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		ресторане для доставки блюд с раздачи в				
непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		зал к подсобному столу официанта, а				
обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		также для подачи отдельных видов блюд				
охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		непосредственно на обеденном столе. Она				
охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		обладает свойством легко нагреваться и				
подавать потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 ОК 01, 02, 04,		_				
потребителю блюда требуемой температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
температуры 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 ОК 01, 02, 04,						
5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы Раздел Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,						
нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы осредство рекламы 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		1				
назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы ОК 01, 02, 04,						
(скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы 1-2 2 ОК 01, 02, 04, 4 02, 04,		1				
средство рекламы 1-2 2 ОК 01, 02, 04, 4 02, 04,		_				
Раздел 4 Меню 1-2 2 ОК 01, 02, 04,		(скатертей, салфеток, ручников) как				
4 02, 04,		средство рекламы				
4 02, 04,	Раздел	Меню	1-2	2		ОК 01,
	Тема 4.1	Содержание учебного материала				

Назначение и принципы составления меню Карта вин	1. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: меню, карта вин. Требования к информации. 2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.			05, 10 ПК 6.1 ЛР 4, 8, 13, 21, 25,
	Тематика практических занятий 1. Составление и оформление меню 2. Составление банкетного меню	3	2 2	ОК 01, 09 ПК 5.1,
	Содержание учебного материала	1	2	6.1 OK 01,
	1. Карта вин — перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и цен на них. Перечень алкогольных напитков является основным ассортиментом. Кроме того, в карту вин включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные изделия, кондитерские изделия (конфеты,			02, 03, 04, 09 ПК 6.1, 6.5 ЛР 4, 8, 13, 21, 25
Раздел	Этапы организации обслуживания	1		
Тема 5.1 Общие правила сервировки	Содержание учебного материала: Организация обслуживания: понятие,	1		
стола	Тематика практических занятий 1. Сервировка стола 2. Складывание салфеток 3.Сервировка стола завтрак, обед, ужин	3	2 2 2	OK 01, 02, 04, 09 ПК 5.2, 5.3 ЛР 4, 8, 13, 14, 19, 21, 23, 25, 26, 27
Раздел 6	Обслуживание посетителей в ресторане			OK 01, 02, 04, 09

r			ı	1	1	
						ПК 4.2,
						4.4
						ЛР 4, 8,
						13, 21,
						25
Тема 6.1	Содержание учебного материала		2			ОК 01,
Встреча и	1.Основные элементы обслуживания:					02, 03,
размещение	встреча гостей, размещение их в зале,					04, 06,
гостей. Прием	предложение меню и карты вин, аперитива,					07,08,
и оформление	прием и оформление заказа, рекомендации в					09, 10,
заказа, расчет с посетителями	выборе закусок, блюд и напитков,					11
посетителями	уточнение заказа, досервировка стола в					ПК 4.2,
	соответствии с принятым заказом, передача					4.4
	заказа на производство, подача напитков,					ЛР 4, 8,
	закусок и блюд, расчет с гостями.					13, 21,
	2. Правила подачи продукции сервис-бара.					25
	Рекомендации и подача вин. Правила и					
	техника работы сомелье. Откупоривание					
	бутылок. Декантация вин и розлив					
	напитков. Особенности подачи					
	шампанского и игристых вин.					
	Тематика практических занятий	3				
			2			014.01
	1. Прием и оформление заказа		2			OK 01,
	2. Сервировка стола по меню со свободным выбором блюд					02, 04,
	3. Организация работы в баре,		2			09
	технология приготовления горячих					ПК 1.1,
	напитков					1.2, 1.3,
						3.2, 4.1,
						4.2, 4.4
						<i>-</i> 7.∠, 7 .7
						ЛР 4, 8,
						13, 21,
						25
Danwar 7	050					
Раздел 7	Обслуживание приемов и банкетов		_			OTASI
Тема 7.1	Содержание учебного материала		2			ОК 01,

Г	1 F		1		02.02
Банкет с	1. Банкет - определение, назначение,				02, 03,
полным	отличительные особенности,				04,
обслуживанием	характеристика. Организация банкета:				07,08,
официантами	ознакомление с составом приглашенных				09, 10,
	лиц и схемой рассадки гостей.				11
	Составление меню. Расчет количества				ПК 1.1,
	обслуживающего персонала. Расчет				1.2, 1.3,
	необходимого количества столов, посуды,				3.2, 4.1,
	приборов, столового белья. Составление				4.2, 4.4
	заявок на производство, в сервис-бар,				
	сервизную и бельевую.				ЛР 4, 8,
	2. Определение вариантов расстановки				13, 21,
	столов, согласно протокола, накрытие				25
	столов скатертями (банкетные полотна),				
	оформление «юбкой». Сервировка стола				
	тарелками, приборами, хрустальной и				
	стеклянной посудой, полотняными				
	салфетками; раскладывание меню,				
	1 1				
	кувертных карточек, расстановка приборов				
	со специями. Оформление стола цветами,				
	канделябрами со свечами, флажками и				
	другими аксессуарами.				
	Тематика практических занятий:	3			OK 01,
			2		02, 03,
	1. Сервировка стола, расчета посуды,				04, 09
	составления меню для банкета - фуршет		2		
	2. Расчета посуды, составления меню для				ПК 1.1,
	кейтеринга, особенности обслуживания				1.2, 1.3,
					4.1, 4.2,
					4.4
					ЛР 4, 8,
					13, 21,
					25
Всего			36		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

^{1 –} ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством) 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), посуды, приборов, раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- 1. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
- 2. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
- 3. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
- 4. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- 5.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

- 1. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания общественного питания» Москва: «высшая школа», 2018
- 2. Т.Т. Никуленкова, В.Н. Маргелов «Проектирование предприятий общественного питания» Москва: «Экономика», 2018
 - 3. Нормы оснащения ПОП посудой, столовой приборами, мебелью, кухонным инвентарем.
- 4. Методические рекомендации к разработке курсовых проектов по курсу «Организация производства и управления ПОП» для специальности «Технология продукции общественного питания» Москва 2019г.

Литература дополнительная:

- 1. Фред Лоусан «Рестораны. Клубы. Бары. Планирование. Дизайн. Управление» Москва 2016 г
 - 2. Оборудование для ресторанов, кафе, баров. Каталог 2018
- 3. Примерное нормы технического оснащения общедоступных предприятий общественного питания. –Москва 2018г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные знания, освоенные умения)	Элементы компетенций (ОК, ПК)	Результаты воспитания (ЛР)	Формы и методы контроля и оценки

– выполнения всех видов работ	ПК 1.1-1.3	ЛР 4	Текущий контроль
по подготовке залов и инвентаря		ЛР 6	при проведении:
организаций общественного	ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3	ЛР 8	
питания к обслуживанию; — встречи, приветствия,	ПК 4.1-4.5		-письменного/
размещения гостей, подачи	ОК 1. Выбирать способы	ЛР 13	устного опроса по
меню;	решения задач	ЛР 21	требованию охраны
 приема, оформления и 	профессиональной	ЛР 25	
выполнения заказа на	деятельности,	JIP 23	труда, пожарной
1 7 7	применительно к различным		безопасности и
организаций общественного	контекстам.	ЛР 4	производственной
питания;	Составить план действия.	ЛР 6	
 – рекомендации блюд и напитков гостям при 	Определять необходимые ресурсы.	ЛРО	санитарии в
оформлении заказа;	ОК 2. Осуществлять поиск,	ЛР 8	организации
подачи блюд и напитков	анализ и интерпретацию	ЛР 13	питания
разными способами;	информации, необходимой		
 расчета с потребителями; 	для выполнения задач	ЛР 14	- Тестирование
 обслуживания потребителей 	профессиональной	ЛР 19	-Оценка знаний
при использовании специальных		ЛР 21	последствий
форм организации питания; – выполнять подготовку залов к	ОК 03.Планировать и реализовать собственное	ЛР 25	
обслуживанию в соответствии с	профессиональное и	J11 23	нарушения
его характером, типом и классом	1		санитарии и
организации общественного	ОК 4. Работать в коллективе		гигиены, правил
питания	и команде, эффективно		т/б. в форме
– подготавливать зал ресторана,	взаимодействовать с		1/0. в формс
бара, буфета к обслуживанию в	коллегами, руководством,		-тестирование;
обычном режиме и на массовых	клиентами.		- результатов
банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными	ОК 5. Осуществлять устную и письменную		внеаудиторной
способами;	коммуникацию на		
соблюдать личную гигиену	государственном языке с		(самостоятельной)
– подготавливать посуду,	учетом особенностей		работы (докладов,
приборы, стекло	социального и культурного		рефератов,)
	контекста.		
	ОК 07. Содействовать		-Тестирование
	сохранению окружающей		
	среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в		
	чрезвычайных ситуациях:		
	ОК 9. Использовать		
	информационные		
	технологии в		
	профессиональной		
	деятельности.		Оценка выполнения
	-для решения		
	профессиональных задач.		практической
			практической
			работы № 1,2

- осуществлять прием заказа на		ЛР 4	Организовывать
блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели,	профессиональной документацией на	ЛР 6	работу коллектива
посуды, приборов, белья в	государственном и	ЛР 8	и команды
соответствии с типом и классом	иностранном языке.		
организации общественного	- применение в	ЛР 13	Взаимодействовать
питания;	профессиональной	ЛР 14	с коллегами,
- оформлять и передавать заказ	деятельности инструкций на	ЛР 19	руководством,
на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и	государственном и иностранном языке.	ЛР 21	клиентами.
безалкогольные напитки, блюда			
различными способами;	профессиональные темы	ЛР 25	Уметь оценивать
 соблюдать очередность и 	ПК 1.1. Организовывать		степень
технику подачи блюд и	подготовку рабочих мест,		произролетрации и
напитков;	оборудования, сырья,		производственных
 соблюдать требования к 	материалов для приготовления		факторов и
качеству, температуре подачи блюд и напитков;	полуфабрикатов в соответствии с инструкциями		заполнять акты и
– разрабатывать различные	и регламентами.		журналы
виды меню, в том числе	ПК 2.1. Организовывать	ЛР 4	
планменю структурного	подготовку рабочих мест,	ЛР 6	проведения
подразделения; – заменять	оборудования, сырья,	ЛР 8	инструктажей
использованную посуду и приборы;	материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных	ЛР 13	Соблюдать правила
приобры, — составлять и оформлять меню,			техники
обслуживать массовые	ассортимента в соответствии с	ЛР 14	
банкетные мероприятия и	инструкциями и	ЛР 19	безопасности,
приемы	регламентами.	ЛР 21	пожарной
– обслуживать иностранных	ПК 3.1. Организовывать	ЛР 25	безопасности,
туристов - эксплуатировать инвентарь,	подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	JIF 23	охраны труда.
весоизмерительное и	материалов для приготовления		охраны труда.
торговотехнологическое	холодных блюд, кулинарных		
оборудование в процессе	изделий, закусок в		Выбирать и
производство обслуживания	соответствии с инструкциями		безопасно, в
– осуществлять подачу блюд и	и регламентами.		,
напитков гостям различными способами;	ПК 3.2. Осуществлять		соответствии с
– предоставлять счет и	приготовление, непродолжительное хранение		инструкциями и
производить расчет с	холодных соусов, заправок с		регламентами
потребителями;	учетом потребностей		эксплуатировать
 соблюдать правила ресторанного этикета; 	различных категорий потребителей, видов и форм		технологическое
poetopaimoro simera,	обслуживания.		
	ПК 4.1. Организовывать		оборудование,
	подготовку рабочих мест,		инструменты,
	оборудования, сырья, материалов для приготовления		инвентарь в
	холодных и горячих сладких		процессе обработки
	блюд, десертов, напитков в		
	соответствии с инструкциями		сырья
	и регламентами.		
t e e e e e e e e e e e e e e e e e e e			

 производить расчет с 	ПК 5.1. Организовывать	ЛР 4	Уметь распознавать
потребителем, используя	подготовку рабочих мест,	ЛР 6	средства
различные формы расчета;	оборудования, сырья,		_
– изготавливать смешанные,	материалов для	ЛР 8	коллективной
горячие напитки, коктейли	приготовления	ЛР 13	защиты
Умения:	хлебобулочных, мучных		
виды, типы и классы	кондитерских изделий	ЛР 14	Оформлять
организаций общественного	разнообразного ассортимента в	ЛР 19	документы.
питания; – рынок ресторанных услуг,	соответствии с	ЛР 21	
специальные виды услуг;	инструкциями и		
подготовку залов к	регламентами.	ЛР 25	Составлять
обслуживанию в соответствии с	ПК 5.2. Осуществлять		примерную
его характером, типом и классом	l -		
организации общественного	отделочных полуфабрикатов		Инструкцию по
питания;	для хлебобулочных, мучных		работе с
 правила накрытия столов 	кондитерских изделий.		электрооборудова
скатертями, приемы полировки	ПК 6.1. Осуществлять		элсктроооорудова
посуды и приборов;	разработку ассортимента		нием
 приемы складывания салфеток 	1		
 правила личной подготовки 	продукции, различных	ЛР 4	
официанта, бармена к	видов меню с учетом	ЛР 6	
обслуживанию	потребностей различных	пр о	
 ассортимент, назначение, характеристику столовой 	категорий потребителей, видов и форм	ЛР 8	
посуды, приборов, стекла	обслуживания.	ЛР 13	
- сервировку столов,	ПК 6.2. Осуществлять	ЛР 14	
современные направления	текущее планирование,		
сервировки	координацию деятельности	ЛР 19	
 обслуживание потребителей 	подчиненного персонала с	ЛР 21	
организаций общественного	учетом взаимодействия с	ЛР 25	
питания всех форм	другими подразделениями.	J11 23	
собственности, различных	ПК 6.3. Организовывать		
видов, типов и классов;	ресурсное обеспечение		
 использование в процессе 	деятельности подчиненного		
обслуживания инвентаря,	персонала.		
весоизмерительного и торгово-			
технологического			
оборудования;			
 приветствие и размещение гостей за столом; 			
TOCTON Sa CTOSTOM,			

 правила оформления и передачи заказа напроизводство, 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. 	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1, 4.2,4.4 ПК 5.1, 5.2,5.3 ПК 6.1, 6.2,6.3, 6.4, 6.5	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 21 ЛР 25	
--	---	--	--

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета