

Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской
области «Техникум технологий пищевых производств»

(ШОУ ТО «ТТПТ»)

Согласовано
Генеральный директор
ООО «БиК»
П.А. Сорокин
«30» 01 2019 г



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ТО «ТТПТ»
О.Ю.Макарова
«30» 01 2019 г



Программа профессионального обучения

Рабочая программа профессионального обучения по профессии «Официант»

Содержание

1. Общие положения	стр.2
1.1 Общая характеристика программы	стр.2
1.2 Требования к поступающим на обучение	стр.3
2. Характеристика профессиональной деятельности обучающихся	стр.3
3. Компетенции, формируемые в результате освоения программы	стр.3
4. Документы регламентирующие содержание и организацию учебного процесса	стр.5
4.1 Учебный план	стр.5
4.2 Тематические планы учебных дисциплин	
5. Литература	стр.14
6. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	стр.15
7. Оценка качества подготовки	стр.15
8. Итоговая аттестация	стр.16

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. Общие положения

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №92 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (ред. 27.10.2015г);

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минобрнауки России от 16.12.2013 г. №1348 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02 августа 2013г. N 731 «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен».

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1 Общая характеристика программы

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций на таком уровне, чтобы прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник был готов к профессиональной деятельности в качестве официанта 4 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

1.2 Требования к лицам, поступающим на обучение

Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося, проводится на базе основного общего образования.

Опыта практической работы не требуется.

Особые условия допуска к работе: Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на учебу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

1.3 Срок освоения программы

Срок освоения программы составляет 3,5 месяцев (508 часов) при очной форме обучения.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС , исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, а именно:

- Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
- Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения программы

3.1. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1. Цель реализации программы

В результате освоения программы обучающийся должен:

- иметь практический опыт:

выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

- уметь:

подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
соблюдать личную гигиену;

-знать:

виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале;

правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; методы организации труда официантов;

правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

способы подачи блюд правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчета с потребителем; кулинарную характеристику блюд;

правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приема заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовления и подачи горячих напитков;

приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

4. Документы регламентирующие содержание и организацию учебного процесса

Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка (час)	
			Всего (час)	В том числе пр. занятия
1	Общепрофессиональный цикл		80	
1.1	Основы культуры профессионального общения	диффзачет	20	7
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	диффзачет	22	6
1.3	Товароведение пищевых продуктов	диффзачет	24	10
1.4	Безопасность жизнедеятельности	диффзачет	6	
1.5	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	диффзачет	8	2
2	Профессиональный цикл		428	
	ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания		428	
2.1	МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	диффзачет	150	50
2.2	УПП.01.01 (учебно-производственная практика) Выполнение работ по профессии «Официант»	диффзачет	272	276
2.3	Итоговая аттестация	экзамен	6	
	Всего		508	

4.1 Тематические планы учебных дисциплин

ОП. 01. Основы культуры профессионального образования.

Тема 1.1. Деловое общение и его характеристики	Содержание учебного материала		
	1.	Понятия: «общение», «деловое общение», «коммуникация». Различные подходы к понятиям «общение» и «коммуникация». Формы общения: основные функции общения, аспекты общения. Виды и особенности делового общения. Жанры делового общения.	2
	2.	Невербальные средства общения. Значение невербальной коммуникации. Функции невербального общения. Особенности невербальных средств общения. Кинесические средства общения, классификация, содержание. Визуально-вербальный контакт.	2

	3.	Особенности межкультурной деловой коммуникации. Типичное поведение представителей разных культур, национальные особенности невербальных средств общения. Национальные черты деловых людей: американцы, англичане, немцы, французы, итальянцы, японцы, китайцы, россияне и др.		2
	Практические занятия			
	1.	Определение психологического «профиля» иностранных гостей методом визуального и аудиального профилирования.	1	
	2.	Изучение вопроса «Значение межкультурной деловой коммуникации»		
Тема 1.2. Технологии делового общения.	Содержание учебного материала		3	
	1.	Условия эффективного общения. Принципы, методы и правила эффективного общения. Наиболее распространенные организационные приемы в деловом общении. Позиции отношения к собеседнику. Наиболее распространенные приемы убеждения. Механизм влияния на людей и рекомендации по его применению.		2
	2.	Правила ведения деловых бесед и совещаний.		2

	<p>Переговоры. Виды деловых бесед:</p> <p>кадровые: прием на работу, увольнение, перемещения по должности;</p> <p>дисциплинарные, организационные, творческие.</p> <p>Характер деловой беседы,</p> <p>особенности её протекания, тематика. Переговоры для поиска оптимальных</p> <p>решений и достижения консенсуса.</p>		
3.	<p>Владение полемическим мастерством. Спор и его виды. Важнейшее требование</p> <p>культуры делового спора. Основные правила ведения дискуссии, полемики, дебатов.</p> <p>Техника преодоления возражений. Аргументация и убеждение.</p>		2
4.	<p>Ораторское мастерство. Убежденность и аргументированность речи, новизна,</p> <p>выразительность, профессиональная речевая культура. Пути совершенствования</p> <p>речевого поведения. Техника речи. Темпоритм.</p> <p>Возможность компенсации</p> <p>слаборазвитых умений.</p>		2
Практические занятия			
1.	Имитационное моделирование: проведение мастер – класса для обслуживающего	2	

		персонала предприятий питания		
	2.	Имитационное моделирование: проведение тематического инструктажа на рабочем месте с различными категориями персонала		
	3.	Деловая игра: Производственное собрание на тему: «Как улучшить деятельность предприятия общественного питания»		
Тема 1.3. Поведение в конфликтной ситуации.	Содержание учебного материала		2	
	1.	<p>Виды и причины конфликтов. Внутриличностный, межличностный и служебно-деловой конфликт. Причины служебно-деловых конфликтов. Структура конфликта.</p> <p>Тактика поведения в конфликтных ситуациях. Способы и приемы эффективного разрешения конфликтов. Конструктивная критика (регулирование конфликтных производственных ситуаций). Характеристика конфликтов на предприятии общественного питания. Положение о решении конфликтов предприятия общественного питания. Правила поведения в нестандартных ситуациях.</p>		2

	2.	Взаимосвязь конфликта и стресса. Стресс: природа и причины. Методы снятия стресса. Пути предупреждения стрессовых ситуаций.		2
	Практические занятия			
	1.	Анализ типичных конфликтных ситуаций между объектами труда. Моделирование и решение заданных производственных конфликтных ситуаций.	1	
	2.	Освоение техник управления психическим состоянием. Техника снятия стресса.		
	Контрольная работа			
Раздел 2. Эффективное взаимодействие с субъектами производственного процесса				
Тема 2.1. Эффективное взаимодействие с руководством	Содержание учебного материала		1	
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.		2
	2.	Правила межличностного общения.		2

	3.	Техники конструктивного взаимодействия.		2
	Практическая работа			
	1.	Отработка техники конструктивного взаимодействия с руководством.	1	
Тема 2.2. Эффективное взаимодействие с коллегами	Содержание учебного материала		2	
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.		2
	2.	Методы работы в команде.		2
	3.	Техники конструктивного взаимодействия.		2
	Практическая работа			
	1.	Отработка техники конструктивного взаимодействия с коллегами.	1	
Тема 2.3. Эффективное взаимодействие с клиентами	Содержание учебного материала		1	
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.		2
	2.	Правила поведения в нестандартных ситуациях.		2
	3.	Техники конструктивного взаимодействия.		2
	Практическая работа			
	1.	Отработка техники конструктивного взаимодействия с клиентами.	1	
	Диффзачет		2	

	Итого	20	
--	-------	----	--

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП 02. Основы физиология питания, санитарии и гигиены		Кол-во час	Уровень усвоения
Тема. 1.1. Введение. Роль питания в жизнедеятельно	Содержание учебного материала	2	2
	1. Роль питания в жизнедеятельности человека.		2
	2. Обмен веществ и пищеварение.		2
	3. Функции пищеварительной системы.		2
	4. Усвояемость пищи.		2
Тема. 1.2. Обмен веществ	Содержание учебного материала	2	2/3
	1. Процессы анаболизма и катаболизма.		2
	2. Выделение энергии и восстановление клеточных		2
	3. Равновесие обменных процессов.		2
	4. Калорический коэффициент.		2
	5. Основной обмен.		2
	6. Специфическое динамическое действие пищи.		2
	7. Энергетика мышечной деятельности и потребности взрослого трудоспособного населения в пищевых		2
	8. Энергетическая ценность пищи.		3
	9. Принципы, нормы рационального питания, режима	2	
Практическое занятие	2		
1. Расчет суточных энерготрат человека			

Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к условиям	Содержание учебного материала		2	2
	1	Гигиенические основы проектирования и устройства предприятий общественного питания (требования к территории, к планировке, к отделке, к		
производства, персоналу, оборудованию предприятий общественного питания	2	Личная гигиена работников предприятия.	2	2
	3.	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и материалам, из которых они		
	4.	Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря		
	5.	Санитарные требования к содержанию предприятий.		
	Практическое занятие			
	1.	Определение физико-химических изменений пищевых веществ в каждом органе		
Тема 1.4. Санитарно-гигиенические требования к условиям	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Санитарные правила перевозки продуктов питания		
	2.	Санитарные правила приема пищевых продуктов и		
	3.	Правила хранения продуктов питания.		
	4.	Санитарные требования к складским помещениям.		
Тема 1.5. Санитарные требования к реализации готовой	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Санитарный контроль качества готовой пищи.		
	2.	Правила реализации готовой пищи и кулинарных		
	3.	Причины возникновения и профилактика пищевые		
	4.	Санитарные требования к обслуживанию		
	5.	Государственный санитарный и ветеринарно-		
	Практическое занятие		2	
1.	Определение химического состава пищевых			
			2	
			22	

ОП. 03 Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания			
Тема. 1.1. Введение. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание учебного материала	1	2
	1.	Введение. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы.	2
	2.	Классификационные признаки.	2
		Классификация продовольственных товаров по	2

		использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.		
	3.	Пищевая ценность: понятие.		2
	4.	Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.		2
Тема 1.2. Оценка качества и хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала	1	2/3	
	1.	Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.		2
	2.	Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико- химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производству. Изменения показателей качества при разных способах		2

	технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.
3.	<p>Градации пищевых продуктов.</p> <p>Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Градации стандартной продукции: товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки.</p> <p>Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых</p>
	они применяются, связь с качеством.
4.	Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.
5.	Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, правила, принципы и способы. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.
6.	Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции,

2
2
2

		их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.		
	7.	Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения ассортимента товаров, сохранения и улучшения их качества.		2
	8.	Нормативные документы отрасли.		3
	Практические занятия			
	1.	Изучение систематических групп пищевых продуктов в соответствии с общероссийским классификатором. Изучение способов кодирования пищевых продуктов		
	2.	Определение видов классификаторов, символов штрихового кода товаров.		
Тема 1.3. Зерномучные товары	Содержание учебного материала	1	2	
	1.	Классификация и ассортимент. Химические и		2
	2.	Крупы. Ассортимент круп, способы производства. Характеристика пшена, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп. Пищевая ценность круп. Требования к качеству.		2
	3.	Мука. Виды помолов муки. Понятие о выходах муки. Показатели качества муки. Сорта ржаной и пшеничной муки,		2

	показатели качества. Другие виды муки и их назначение. Способы и условия хранения муки, круп, зерна. Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества.		
4.	Хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырье хлебопечения. Процессы производства хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Очерствение, его причины и меры замедления. Ассортимент ржаного хлеба и ржано-пшеничного, характеристика сортов, требования	2	
	сдоба, бараночные и сухарные изделия, национальные и диетические сорта хлеба. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания.		
5.	Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	2	
6	Упаковка, условия и сроки транспортировки и хранения.	2	
Практическая работа	1		
1.	Процессы происходящие при хранении круп и макаронных изделий и предотвращение процессов, вызывающих		

		ухудшение их качества .		
Тема 1.4. Плодоовощные товары	Содержание учебного материала	1	2	
	1.	Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества. Изменения, происходящие в плодах и овощах при созревании и хранении.		2
	2.	Овощи. Классификация овощей. Особенности химического транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации.		2
	3.	Плоды. Классификация плодов. Характеристика основных видов и сортов семечковых, косточковых, цитрусовых,		2
	4.	Продукты переработки овощей и плодов. Способы переработки. Процессы, происходящие при переработке. Ассортимент консервированных плодов и овощей, пищевая ценность и показатели качества по стандарту. Дефекты, условия и		2

		сроки хранения.	
	5.	Грибы. Пищевая ценность грибов. Ассортимент и показатели качества свежих и переработанных грибов (сушеных, соленых, маринованных). Упаковка и хранение.	2
	6.	Использование плодоовощных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2
	Практическая работа	1	
	1.	Допускаемые отклонения. Градации качества плодоовощных товаров. Работа с нормативной и учебной литературой	
Тема 1.5. Вкусовые товары	Содержание учебного материала	1	2/3
	1.	Классификация вкусовых продуктов. Значение в питании.	2
	2.	Чай. Технологическая схема производства чая. Химический состав чая. Фабричные и торговые сорта чая. Показатели качества, условия хранения и транспортирования.	2
	3.	Кофе натуральный. Разновидности и сорта кофе. Химический состав.	2

	Требования к качеству. Упаковка и хранение.
4.	Кофейные напитки. Цикорий и его характеристика. Рецепттура кофейных напитков, ассортимент. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.
5.	Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей (горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы и др.), соль и уксус. Значение в питании, требования к качеству. Упаковка и хранение пряностей, приправ и поваренной соли.
6.	Пищевые кислоты, характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.
7.	Алкогольные и безалкогольные напитки. Спирт как сырье для получения водки и ликероводочных изделий. Требования к качеству спирта. Водка и ликероводочные изделия, ассортимент, крепость, показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Виноградные вина, их производство, выдержка. Классификация и ассортимент виноградных вин. Показатели качества виноградных вин и коньяка. Болезни, дефекты вин, условия хранения. Плодово-ягодные вина. Производство, ассортимент, содержание спирта, сахара. Оценка качества, упаковка, маркировка,

3
2
2

		транспортирование и хранение вин.		
	8.	Пиво. Основное сырье, производство, ассортимент, показатели качества, упаковка и хранение.		2
	9.	Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент и требования к качеству минеральных вод (естественных и искусственных) плодово-ягодных соков (осветленных и с мякотью), напитков типа «Кола», фруктово-ягодных напитков, сиропов, экстрактов и хлебного кваса. Упаковка, транспортирование и хранение безалкогольных напитков.		2
	10.	Потребности, удовлетворяемые вкусовыми		2
	11.	Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		2
	Практическая работа	1		
	1.	Определения ассортиментной принадлежности и качества товаров,		
		обеспечение их сохраняемости. Идентификация пряностей, приправ и других продуктов по натуральным образцам, определение градаций качества.		
Тема 1.6. Молочные товары	Содержание учебного материала	1	2/3	
	1.	Классификация молока и продуктов его		2

	переработки. Состав, пищевая ценность		
2.	Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.		2
3.	Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.		3
4.	Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту,		2
5.	Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.		2
6.	Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери.		2
Практическая работа	1		
1.	Классификация молочных товаров, характеристика основного ассортимента		
Тема 1.7. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	1	2/3
1.	Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности,		2

	удовлетворяемые пищевыми жирами.
2.	Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды и торговые сорта. Масло с наполнителями. Масло топленое. Основные показатели качества, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
3.	Растительные масла. Сырье и способы получения растительных масел. Очистка (рафинация) масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта подсолнечного, хлопкового, соевого, горчичного, кукурузного и других видов масел. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
4.	Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Сало-сырец говяжье, свиное, баранье и др. Понятие о производстве топленых жиров; животные топленые жиры, виды, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
5.	Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырье для выработки маргарина. Способы
	производства, виды маргарина, пищевая ценность. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.
6.	Кулинарные жиры. Состав и назначение кулинарных жиров. Производство, виды,

3
2
2
2
2

	показатели качества.		
7.	Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		2
Практическая работы	1		
1.	Классификация пищевых жиров.		
2.	Оценка качества масла коровьего и маргарина по органолептическим показателям различных изготовителей.		

Тема 1.8 Яичные продукты	Содержание учебного материала		1	2/3
	1.	Яйцо, его строение,		2
	2.	Показатели качества и изменения, происходящие в		3
	3.	Использование яиц и яичных продуктов в		2
	Практическая работа		1	
1.	Сравнительная характеристика			
Тема 1.9 Мясные товары	Содержание учебного материала		1	2/3
	1.	Классификация и ассортимент сырья и полуфабрикатов.		2
	2.	Состав и пищевая ценность мяса		2
	3.	Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных		2
	4.	Мясные субпродукты. Виды и категории		2

	5.	Мясо домашней птицы и пернатой		2
	6.	Колбасные изделия и мясокопчености.		3
		Показатели качества. Основные виды		
	7.	Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая		3
	8.	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.		2
	9.	Использование мяса и		2
	Практическая работа		1	
	1.	Классификация мясных продуктов.		
	2.	Оценка качества мясных консервов		
	Содержание учебного материала		1	2/3
Тема 1.10 Рыбные товары	1.	Классификация и ассортимент сырья и полуфабрикатов. Химические и		2
	2.	Живая рыба. Перевозка		2
	3.	Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность		2
	4.	Соленая рыба. Сущность посола как метода		2
	5.	Вяленая и сушеная рыба. Сущность		2
	6.	Копченая рыба. Сущность и способы холодного и горячего		3

	7.	Маринованная рыба. Сущность		2
	8.	Рыбные консервы и пресервы. Сущность		2
	9.	Классификация рыбных консервов.		3
		качеству, условия и сроки хранения.		
	10.	Икра. Состав и пищевая ценность		2
		Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные,		2
	11.	Использование рыбы и		2
	Практическая работа		1	
	1.	Классификация рыбных		
	2.	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим		
Тема 1.11 Кондитерские товары	Содержание учебного материала		1	2
	1.	Классификация и ассортимент. Химические и физические свойства.		2
	2.	Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании.		2
	3.	Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация.		2
	4.	Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные		2

	5.	Условия и сроки хранения		2
	6.	Сравнительная товароведная характеристика		2
	7.	Использование крахмала, сахара и		2
	Практическая работа		1	
	1.	Оценка качества фруктово-ягодных		
Тема 1.12 Пищевые концентраты	Содержание учебного материала		1	2
	1.	Пищевые концентраты: понятие, назначение.		2
	2.	Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей,		2
	3.	Факторы, формирующие качество: сырье основное и вспомогательное,		2
	Практическая работа		1	
	1.	Схема получения		
			Диффе	2
			Всего	20

ОП 04. Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1 Гражданская оборона			
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</p>	0,5	репродуктивный
Тема 1.2	Содержание учебного материала	0,5	

Организация гражданской обороны	<ol style="list-style-type: none">1.Ядерное оружие.2.Химическое и биологическое оружие.3.Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения4.Средства коллективной защиты от оружия массового поражения5.Приборы радиационной и химической разведки и контроля6.Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного , химического заражения и в очаге биологического поражения		репродуктивный
--	---	--	----------------

<p>Тема 1.3 Защита населения и территорий при стихийных бедствиях</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах.</p> <p>2. Защита при снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях.</p> <p>3. Защита при наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.</p>	<p>1</p>	<p>ознакомительный</p>
<p>Тема1.4 Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах).</p> <p>2. Защита при авариях (катастрофах) на воздушном и водном транспорте.</p>	<p>1</p>	<p>ознакомительный</p>
<p>Тема 1.5 Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных объектах.</p> <p>2.Защита при авариях (катастрофах) на взрывоопасных объектах.</p> <p>3.Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамических опасных объектах.</p> <p>4.Защита при авариях (катастрофах) на химически опасных объектах.</p>	<p>1</p>	<p>репродуктивный</p>

	5.Защита при авариях (катастрофах) на радиационно-опасных объектах.		
Тема1.6 Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.	Содержание учебного материала 1.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	1	ознакомительный
Тема 1.7 Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала 1.Обеспечение безопасности при эпидемии. 2.Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. 3. Обеспечение безопасности в случае захвата заложников. 4.Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.		ознакомительный репродуктивный
Раздел 2 Основы военной службы			

<p>Тема 2.1 Вооруженные Силы России на современном этапе</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Состав и организационная структура Вооруженных Сил</p> <p>2.Виды Вооруженных Сил и рода войск</p> <p>3.Система руководства и управления Вооруженными Силами</p> <p>4.Воинская обязанность и комплектование Вооруженных Сил личным составом.</p> <p>5.Порядок прохождения военной службы.</p>	<p>0,5</p>	<p>ознакомительный</p>
<p>Тема 2.2 Уставы Вооружённых Сил России</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Военная присяга. Боевое знамя воинской части.</p> <p>2.Военнослужащие и взаимоотношения между ними.</p> <p>3.Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих.</p> <p>4.Суточный наряд роты.</p> <p>5.Воинская дисциплина.</p> <p>6.Караульная служба. Обязанности и действия часового</p>	<p>0,5</p>	<p>ознакомительный</p>

<p>Тема 2.5 Медико-санитарная подготовка</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. 2. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. 3. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. 4. Первая (доврачебная) помощь при ожогах. 5. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. 6. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. 7. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. 8. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. 9. Доврачебная помощь при клинической смерти. 	<p>2</p>	<p>ознакомительный репродуктивный</p>
---	--	----------	---

	<p>Практические занятия</p> <p>1. Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.</p> <p>2. Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.</p> <p>3. Наложение шины на место перелома, транспортировка поражённого.</p> <p>4. Отработка на тренажёре прекордиального удара и искусственного дыхания.</p> <p>5. Отработка на тренажере непрямого массажа сердца.</p>		
	Дифзачет	2	
	Всего :	10	

МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественно го питания			
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала		
	1.	Цели и задачи обслуживания, правила и нормы	2
	2.	Классификация услуг общественного питания	2
	3.	Методы и формы обслуживания	2
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений, их	Содержание учебного материала		
	1.	Торговые помещения: понятие, виды, назначение	2
	2.	Вспомогательные помещения: характеристика, организация работы	2

оснащение	3.	Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений		2
		Практическое занятие		
	1.	оснащение залов, внутреннего убранства. Оценка стилей, интерьеров залов»	2	
Тема 1.3. Столовая посуда, приборы, белье	Содержание учебного материала			
	1.	Столовая посуда: виды, ассортимент, назначение		
	2.	Основные приборы: виды, назначение, характеристика		
	3.	Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика, использование	3	
	Практическое занятие			
1.	Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья	1		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		3	
	1.	Меню: информационное средство, виды, требования к составлению		3

Информационное обеспечение процесса обслуживания	2.	Карта вин: назначение, правила составления и оформления		3
	3.	Сомелье – профессия в ресторанном бизнесе		2
	Практическое занятие			
	1.	Составление различных видов меню и карты вин.	2	
Тема 1.5. Этапы	Содержание учебного материала		2	
организации обслуживания.	1.	Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции		2

Подготовка к обслуживанию потребителей.	2.	Расстановка мебели в залах		2
	3.	Сервировка столов: понятие, назначение, виды, последовательность, требования		2
	4.	Предварительная сервировка		2
	5.	Дополнительная сервировка		2
	6.	Виды складывания салфеток		3
	7.	Подготовка официанта к работе, требования, предъявляемые к официанту		2

	8.	Коммуникативные качества официанта, правила вербального и невербального общения		2
	9.	Форменная одежда обслуживающего персонала.		2
	10.	Методы организации труда официантов, графики выхода на работу		2
	Практические занятия			
	2.	Подготовка торгового зала. Предварительная сервировка стола.	1	
	3.	Сервировка стола к завтраку.	1	
	4.	Сервировка стола к обеду.	1	
	5.	Сервировка стола к ужину.	1	
Тема 1.6. Организация обслуживания потребителей в ресторанах	Содержание учебного материала		4	
	1.	Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа.		2
	2.	Основные способы подачи блюд		2
	3.	Получение буфетной продукции		2
	4.	Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок.		2
	5.	Подача супов и вторых блюд.		2
	6.	Подача сладких блюд, напитков, специй и приправ		2

7.	Расчет с потребителями		3
8.	Уборка и замена использованных тарелок, приборов, скатертей		2
9.	Показатели культуры обслуживания		2
10.	Правила этикета		2
Практические занятия			
1.	Урок-игра «Встреча гостей, прием и выполнение заказов»	1	
2.	Подача холодных и горячих закусок.	1	
3.	Подача первых блюд: супы и бульоны	1	
4.	Подача вторых блюд	1	
5.	Три способа подачи блюд. Подача сладких блюд и фруктов	1	
Содержание учебного материала			
1.	Виды банкетов, порядок их обслуживания		2
2.	Дипломатические приемы		2
3.	Обслуживание в номерах гостиниц		2
4.	Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний.		2
5.	Банкет-фуршет.		2
6.	Прием-коктейль.	2	2
Практические занятия			

Тема 1.7.
Обслуживание приемов
и банкетов

	1.	Составление различных вариантов схем рассадки и обслуживания гостей	1	
	2.	Разработка меню для различных видов банкетов.	1	
	3.	Расчет количества обслуживающего персонала.	1	
Тема 1.7.1. Классификация приемов и банкетов	Содержание учебного материала		4	
	1.	Обслуживание по типу «Шведский стол» и сырной тележки.		2
	2.	«Бокал вина», коктейль, прием-фуршет.		2
	3.	Обслуживание свадебного банкета.		2
Тема 1.7.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	Содержание учебного материала		4	
	1.	Составление меню, расчет количества обслуживающего персонала; расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья		3
	2.	Определение вариантов расстановки столов; накрытие столов скатертями; оформление юбкой		3
	3.	Сервировка стола тарелками, приборами, фужерами		3
	4.	Организация подачи аперитива, закусок, супов, горячих блюд, десерта, шампанского, горячих напитков, табачных изделий		2
	Лабораторная работа		1	

	1.	Отработка техники синхронной сервировки столов, раскладки хлебобулочных изделий.	2	
	2.	Отработка приемов сбора используемой посуды.	1	
	3.	Отработка техники синхронной подачи десерта, шампанского, табачных изделий, горячих напитков, коньяка. Уборка столов.	1	
Тема 1.7.3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	Содержание учебного материала		2	
	1	Составление заявок на производство, в сервизную и бельевую		2
	2	Особенности организации проведения банкета		2
	3	Роль официантов при проведении банкета за столом с частичным обслуживанием		2
	4.	Инструктаж официантов перед обслуживанием участников банкета		2
	Практические занятия			
	1.	Составление меню банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	1	
	2.	Анализ предложенного меню и установление очередности подачи блюд. Расчет количества обслуживающего персонала.	1	
Контрольная работа				
Тема 1.7.4. Банкет-	Содержание учебного материала		4	

фуршет.	1.	Определение, назначение, отличительная особенность		2
	2.	Виды сервировки фуршетных столов стеклянной посудой		2
	3.	Подготовка и расстановка на столе приборов.		2
	4.	Обслуживание участников приема-фуршет		2
		Практические занятия		
1.	Подготовка к банкету-фуршет.		1	
2.	Составление вариантов меню. Расчет количества обслуживающего персонала.		1	
Тема 1.7.5 Прием-коктейль	Содержание учебного материала		2	
	1.	Характеристика приема-коктейль		2
	2.	Обслуживание приема-коктейль		2
	3.	Банкет-коктейль		2
	4.	Приемы работы бармена при обслуживании гостей за барной стойкой, подготовка аперитива, способы расстановки напитков и вино-водочных изделий на подносе		2
	Лабораторная работа		2	
	1.	Отработка вариантов расстановки стеклянной посуды, прохладительных напитков, вино-водочных изделий и оформление барной стойки.		

	2.	Отработка вариантов расстановки стеклянной посуды с напитками на подносе.		
	3.	Овладение приемами одновременной подачи напитков холодных и горячих закусок, десерта и горячих напитков парами официантов.		
Тема 1.7.6. Банкет-чай	Содержание учебного материала		1	
	1.	Особенности обслуживания банкета-чая		2
	2.	Способы сервировки стола.		2
	3.	Особенности организации официальных банкетов		2
	Практические занятия		2	
	1.	Составление меню банкета-чая.		
	2.	Расчет столовой посуды, приборов, белья.		
3.	Освоение приемов сервировки чайного стола.			
Тема 1.7.7. Комбинированные банкеты	Содержание учебного материала		2	
	1.	Современные формы обслуживания		2
	2.	Обслуживание праздничных вечеров		2
Тема 1.7.8. Обслуживание неофициальных банкетов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Банкет «День рождения»: характеристика, особенности проведения		2

	2.	Банкет «Юбилей»: характеристика, особенности проведения	2
	3.	Банкет «8 марта»: характеристика, особенности проведения	2
	4.	Банкет «Встреча друзей»: характеристика, особенности проведения	2
	Контрольная работа		
	Содержание учебного материала		
	1.	Специальные виды услуг: определение, классификация	2
	2.	Питание спортсменов, организация обслуживания	2
	3.	Сервировка завтраков на подносе или сервировочной тарелке	2
	4.	Характеристика работы мини-бара	2
	5.	Услуги по организации и обслуживанию воскресного бранча, кофе-паузы	2
	6.	Особенности предоставления услуг в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий	2
	7.	Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам	2
	8.	Обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта	2
Тема 1.8. Специальные виды и формы обслуживания	9.	Характеристика специальных видов обслуживания – «стол-экспресс»	2
		4	

	10.	Характеристика специальных видов обслуживания – «зал-экспресс»		2
	11.	Характеристика обслуживания по типу кейтеринг		2
	12.	Организация пикника, барбекю, летних кафе		3
	Практическое занятие			
	1.	Составление меню банкета «Шведский стол».	1	
Тема 1.9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Содержание учебного материала			
	1.	Виды туризма, классы обслуживания		2
	2.	Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам		2
	3.	Составление меню, порядок расчетов		3
	4.	Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане		2
	5.	Расчет по кредитным карточкам, оформление счетов		2
	6.	Оформление договоров, путевок, ваучеров на обслуживание иностранных туристов	4	2
	Практическое занятие			
	1.	Семинар по теме «Особенности питания туристов из разных стран»	2	
Тема 1.10. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)	Содержание учебного материала			
	1.	Организация обслуживания гостей на высшем уровне		2
	2.	Транширование: понятие, назначение, ассортимент блюд для порционирования	2	2

	3.	Фламбирование: понятие, ассортимент блюд для фламбирования, особенности подачи		2
Тема 1.11. Организация обслуживания социального питания	Содержание учебного материала		4	
	1.	Обслуживание на предприятиях с рассредоточенными коллективами		2
	2.	Организация питания для работников в вечернюю и ночную смены		2
	3.	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях		2
	4.	Организация питания учащихся общеобразовательных школ		2
	5.	Организация питания студентов высших и средних СУЗ и ПТУ		2
Тема 1.12. Организация труда обслуживающего персонала	Содержание учебного материала		2	
	1.	Факторы, влияющие на условия труда в организациях общественного питания		2
	2.	Разделение и кооперация труда работников торгового зала		2
	3.	Общие требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ		2
	4.	Квалификационная характеристика официантов		2

Раздел 2. Национальные традиции в культуре питания		
---	--	--

Тема 2.1. Введение	Содержание учебного материала		1	
	1.	Цель, задачи раздела.		1
	2.	Межпредметные связи.		1
	3.	Современное состояние рынка национальных кухонь.		2
Тема 2.2. Татарская национальная кухня	Содержание учебного материала		1	
	1.	Меню татарской кухни.		2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.		3
	2.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.	3	
Тема 2.3. Кавказская национальная кухня	Содержание учебного материала		2	
	1.	Меню кавказской кухни.		2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.		3
	2.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.		3
Тема 2.4. Украинская национальная кухня	Содержание учебного материала		2	
	1.	Меню украинской кухни.		2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.		3

	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.		3
Тема 2.5. Восточная национальная кухня	Содержание учебного материала		2	
	1.	Меню восточной кухни.		2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.		3
	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.		3
Тема 2.6. Японская национальная кухня	Содержание учебного материала		2	
	1.	Меню японской кухни.		2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.		3
	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.		3
	Содержание учебного материала		4	
	1.	Меню европейской кухни.		2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.		3
Тема 2.7. Европейская национальная кухня	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.		3
	Практическое занятие			
	1.	Семинар по теме «Особенности европейской кухни»	1	
Раздел 3	Содержание учебного материала		2	

Прогрессивные формы обслуживания			
Тема 3.1. Введение	1.	Цель, задачи раздела.	1
	2.	Межпредметные связи.	1
	3.	Характеристика особенностей прогрессивных форм обслуживания	2
Тема 3.2 Чайный стол	Содержание учебного материала		2

	1.	Составление меню.	2
	2.	Дизайн и оформление.	3
	3.	Особенности сервировки.	3
	4.	Особенности расчета.	2
Тема 3.3. Стол саморасчета	Содержание учебного материала		2
	1.	Составление меню.	2
	2.	Дизайн и оформление.	3
	3.	Особенности сервировки.	3
	4.	Особенности расчета.	2

Тема 3.4. Фондю	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление меню.		2
	2.	Дизайн и оформление.		3
	3.	Особенности сервировки.		3
	4.	Особенности расчета.		2
Тема 3.5. Фламбирование	Содержание учебного материала		2	
	1.	Особенности приготовления пищи в условиях естественного огня.		2
	2.	Ассортимент блюд для фламбирования.		2
	3.	Особенности подачи и оформления блюда.		2
Тема 3.6. Кофе-брейк, кофе-пауза	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление меню.		2
	2.	Дизайн и оформление.		3
	3.	Особенности сервировки.		3
	4.	Особенности расчета.		2
Тема 3.7. Шведский стол	Содержание учебного материала		4	
	1.	Составление меню.		2

	2.	Дизайн и оформление.		3
	3.	Особенности сервировки.		3
	4.	Особенности расчета.		2
Тема 3.8. Воскресный бранч	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление меню.		2
	2.	Дизайн и оформление.		3
	3.	Особенности сервировки и обслуживания воскресного бранча.		2
Тема 3.9. Бизнес-ланч	Содержание учебного материала		4	
	1.	Составление меню.		2
	2.	Дизайн и оформление.		3
	3.	Особенности сервировки.		3
	4.	Особенности расчета.		2
Тема 3.10. Кейтеринг	Содержание учебного материала		4	
	1.	Составление меню.		3
	2.	Особенности доставки готовых блюд.		2
	3.	Особенности расчета.		2

Тема 3.11. Транширование	Содержание учебного материала		2	3
	1.	Составление ассортимента блюд для порционирования.		
	2.	Инвентарь, посуда, приборы.		
	3.	Организация рабочего места и последовательность операций.		
	4.	Особенности демонстрации блюд.		
Тема 3.12. Обслуживание гостей на высшем уровне	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Особенности делового этикета.		
	2.	Особая форма одежды официантов.		
	3.	Особенности подачи блюд.		
Тема 3.13. Пикник	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Организация пикника.		
	2.	Составление меню.		
	3.	Форма одежды официантов.		
	4.	Подбор посуды и инвентаря.		
Тема 3.14. Барбекю	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация барбекю.		

	2.	Составление меню.		2
	3.	Форма одежды официантов.		2
	4.	Подбор оборудования, посуды и инвентаря.		2
Тема 3.15. Обслуживание	Содержание учебного материала		6	
потребителей в пути следования пассажирского транспорта	1.	Особенности обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте.		2
	2.	Особенности обслуживания потребителей на водном транспорте.		2
	3.	Особенности обслуживания потребителей на воздушном транспорте.		2
	4.	Особенности обслуживания потребителей на автомобильных дорогах.		2
	Экзамен		6	
Всего			150	

Тематическое планирование производственного обучения (учебно-производственной практики)

№ п/п	Наименование тем или работ	Объем времени
	Производственное обучение	
1	Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами).	4
2	Оценка качества кондитерских изделий по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами).	4

3	Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)	4
4	Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции Уборка помещений: виды, назначение, требования. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты размещения	6
5	Оформление заявки на доукомплектование ресторана столовой посудой и приборами по нормам оснащения в соответствии с заданием преподавателя	4
6	Оформление заявки на доукомплектование ресторана столовой посудой и приборами по нормам оснащения в соответствии с заданием преподавателя	4
7	Оформление заявки на доукомплектование кафе или бара столовой посудой и приборами по нормам оснащения в соответствии с заданием преподавателя	4
8	Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды	4
9	Идентификация (распознавание) ассортимента столовых приборов	4
10	Идентификация (распознавание) ассортимента столового белья	4
11	Составление акта на бой лом, порчу, утрату посуды по типовой форме	4
12	Заполнение журнала учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам по типовой форме	6
13	Изучение основных приемов складывания салфеток низких форм	4
14	Изучение основных приемов складывания салфеток высоких форм	4
15	Изучение основных приемов складывания салфеток для торжественных случаев	4
16	Расчет количества обслуживающего персонала в ресторане	6
17	Расчет количества столов	4
18	Изучение норм оснащения ресторанов мебелью	6
19	Заполнение графика работы официантов	4
20	Вычерчивание схем расстановки столов различными способами	6
21	Заполнение книги учета заказов на обслуживание торжеств	4
22	Заполнение заказа – счета при обслуживании торжеств	4
23	Изучение схем размещения гостей на официальном банкете и форм банкетных столов	4
24	Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием	4
25	Составление меню для обслуживания банкета - фуршета	2
26	Составление меню для обслуживания банкета– коктейля	2
27	Составление меню для обслуживания банкета - чая.	2
28	Составление меню для обслуживания банкета «Свадьба»	4
29	Составление меню для туристов в ресторане	4
30	Составление меню для диетического питания	4

31	Оформление бланка счета при расчете с потребителями	4
	Учебно-производственная практика	
	<p>классифицировать продовольственные товары и напитки; изучить кулинарную характеристику блюд осуществлять полировку посуды, приборов; осуществлять процесс складывания салфеток различными способами; осуществлять сервировку стола; вести процесс приема заказа потребителей; осуществлять процесс получения блюд на раздаче и в буфете; вести процесс подачи блюд и напитков; осуществлять уборку использованной посуды и приборов; осуществлять процесс обслуживания неофициальных банкетов; осуществлять работу на контрольно – кассовых машинах. вести подготовку к работе необходимых ресурсов; организовывать и подготавливать зал обслуживания к приему гостей; вести процесс использования информационных ресурсов при обслуживании</p>	142
		6
	Диффзачет	6
	Всего	276

5. Условия реализации программы

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

Организация обслуживания в организациях общественного питания

1. Средства обучения:

комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по предварительной сервировки, производственного инвентаря), комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации, компьютер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

Банкетный зал

1. Оборудование:

Банкетные столы, стулья; столовая посуда, столовые приборы, стеклянная и хрустальная посуда; металлическая посуда; столовое белье;

2. Средства обучения:

Комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по предварительной сервировки, производственного инвентаря), комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации, компьютер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие. – М.: Академия, 2014.

2. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах: учебное пособие. – М.: Академия, 2013.
3. Кучер Л.С. Официант. Базовый уровень: учебное пособие. – М.: Академия, 2014.
4. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2014.
5. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К*, 2017.
6. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учебное пособие. – М.: Академия, 2013.
7. Ахропоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие. – М.: Академия, 2013.

Дополнительная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева В.А., Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2003;
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для колледжей, проф-тех. училищ, 2001;
3. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: «Дашков и К°», 2006
4. Шатун Л.Р. Технология приготовления пищи: Учебник. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006;
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004;
6. Кучер Л.С. Организация обслуживания.: Учебник. – М.: Изд. дом.: «Деловая литература», 2002;
7. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Учебник для СПО – 2-е изд стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2004;
8. Барановский В.А., Повар – технолог, - Ростов н/Д: «Феникс», 2003
9. Кулинария: учебное пособие / Мальчикова И.Г. и др. – М.: Альфа – М, 2008
10. Шатун Л.Г. Кулинария. – М.: «Академия», 2006
11. Шатун Л.Г. Повар. Ростов н/Д: Феникс, 2007
12. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие: справочник. М.: Академия, 2006
13. Кавецкий Г.Д. Оборудование предприятий общественного питания – М.: Колос, 2004;
14. Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. – М.: Торговая корпорация «Дашков и К°», 2006;

Нормативные документы

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. — М: Хлебпродинформ, 2003
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: ИКТЦ «Лада», 2009
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2006
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Составитель Л.Е. Голунова СПб: ПРОФИ–ИНФОРМ, 2005
7. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
9. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

В качестве информационного обеспечения при изучении модуля рекомендуется регулярное использование обновляющихся Интернет-ресурсов:

[-http://gurmanika.org](http://gurmanika.org)

[-http://oede.by](http://oede.by)

[-http://knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru)

[-http://www.koolinar.ru](http://www.koolinar.ru)

[-http://www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)

[-http://foodis.ru](http://foodis.ru)

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла в соответствующих учебных цехах (лаборатория приготовления пищи, банкетный зал), оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем **концентрированно**.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь 4-5 квалификационный разряд по профессии высшее или среднее образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

6. Итоговая аттестация

Комплект оценочных средств

6.1 Задания для проведения дифференцированного зачета по профессиональному модулю

ЗАДАНИЕ (ПРАКТИЧЕСКОЕ) № 1

Текст задания:

Осуществит полировку посуды и приборов. Произвести сервировку стола и процесс приема заказа потребителей. Получить необходимые блюда на раздаче и в буфете, а также провести процесс подачи блюд и напитков. Осуществить процесс обслуживания неофициальных банкетов. Убрать использованную посуду и приборы. Осуществить работу на контрольно – кассовых машинах.

Вариант № 1

В ресторан поступил заказ для проведения банкета с полным обслуживанием официантами на 10 человек.

Вариант № 2

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкета – фуршет на 30 человек.

Вариант № 3

В кафе поступил заказ для обслуживания банкета - коктейля на 20 человек.

Вариант № 4

В кафе поступил заказ для обслуживания банкета - чая на 6 человек.

Вариант № 5

В кафе поступил заказ для банкета с частичным обслуживанием официантами на 15 человек.

Вариант № 6

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкета «Свадьба» на 30 человек.

Вариант № 7

В кафе поступил заказ для обслуживания банкета «День рождения» на 15 человек.

Вариант № 8

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкета «Татьянин день» на 4 человека.

Вариант № 9

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкета «Новый год» на 6 человек.

Вариант № 10

В кафе поступил заказ для обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами на 45 человек.

Вариант № 11

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкета по случаю встречи друзей на 12 человек.

Вариант № 12

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкета по случаю юбилея на 10 человек.

Вариант № 13

В кафе поступил заказ для обслуживания банкета по случаю встречи выпускников на 20 человек.

Вариант № 14

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкета по случаю юбилея на 18 человек.

Вариант № 15

В кафе поступил заказ для обслуживания банкета по случаю детского дня рождения на 6 человек.

Вариант № 16

В ресторан поступил заказ для банкета с полным обслуживанием официантами на 15 человек.

Вариант № 17

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкет - фуршета на 20 человек.

Вариант № 18

В кафе поступил заказ для обслуживания банкет - коктейля на 30 человек.

Вариант № 19

В кафе поступил заказ для обслуживания банкет - чая на 10 человек.

Вариант № 20

В ресторан поступил заказ для банкета с частичным обслуживанием официантами на 10 человек.

Вариант № 21

В кафе поступил заказ для обслуживания банкета «Свадьба» на 50 человек.

Вариант № 22

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкета «День рождения» на 12 человек.

Вариант № 23

В кафе поступил заказ для обслуживания банкета «Татьянин день» на 6 человек.

Вариант № 24

В кафе поступил заказ для обслуживания банкета «Новый год» на 4 человека.

Вариант № 25

В кафе поступил заказ для обслуживания банкет - коктейля на 10 человек.

Вариант № 26

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкета по случаю встречи друзей на 5 человек.

Вариант № 27

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкета по случаю юбилея на 12 человек.

Вариант № 28

В кафе поступил заказ для обслуживания банкета по случаю встречи выпускников на 10 человек.

Вариант № 29

В ресторан поступил заказ для обслуживания банкета по случаю юбилея на 8 человек.

Вариант № 30

В кафе поступил заказ для обслуживания банкета по случаю детского дня рождения на 15 человек.

Критерии оценки:

«отлично» - студент правильно осуществляет полировку посуды и приборов, грамотно производит сервировку стола и процесс приема заказа потребителей. В правильной последовательности получает необходимые блюда на раздаче и в буфете. Точно производит процесс подачи блюд и напитков. Правильно и грамотно осуществляет процесс обслуживания неофициальных банкетов. Убирает использованную

посуду и приборы. Правильно и грамотно осуществляет работу на контрольно – кассовых машинах.

«хорошо» - студент правильно осуществляет полировку посуды и приборов, грамотно производит сервировку стола и процесс приема заказа потребителей, допускает одну – две неточности при получении необходимых блюд на раздаче и в буфете. Производит процесс подачи блюд и напитков. Правильно осуществляет процесс обслуживания неофициальных банкетов. Убирает использованную посуду и приборы. Осуществляет работу на контрольно – кассовых машинах, допуская две – три неточности.

«удовлетворительно» - студент осуществляет полировку посуды и приборов, производит сервировку стола и процесс приема заказа потребителей. Допускает одну – две неточности при получении необходимых блюд на раздаче и в буфете. Производит процесс подачи блюд и напитков. Осуществляет процесс обслуживания неофициальных банкетов, допуская две – три неточности. Убирает использованную посуду и приборы. Затрудняется осуществить работу на контрольно – кассовых машинах.

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения: кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания. Организация обслуживания в организациях общественного питания

2. Максимальное время выполнения задания: 30мин.

Оборудование: банкетные столы, стулья; столовая посуда, столовые приборы, стеклянная и хрустальная посуда; металлическая посуда; столовое белье

6.1 Задания для проведения экзамена квалификационного

1. ЗАДАНИЕ (ПРАКТИЧЕСКОЕ) № 1

Текст задания:

2. Организовать подготовку зала к обслуживанию и приему гостей. Подготовить предложения по качеству обслуживания.

Вариант № 1

В ресторан поступил заказ на 15 человек по случаю юбилея.

Вариант № 2

В ресторан пришли посетители (6 человек) отметить день рождения.

Вариант № 3

В ресторане проводится банкет «Свадьба» на 35 человек.

Вариант № 4

В ресторан пришли посетители (4 человека) отметить «Татьянин день».

Вариант № 5

В ресторане проводится банкет – фуршет на 20 человек.

Вариант № 6

В ресторане проводится банкет «Новый год» на 5 человек.

Вариант № 7

В ресторане проводится банкет с полным обслуживанием официантами на 45 человек.

Вариант № 8

В ресторане проводится банкет с полным обслуживанием официантами иностранных туристов на 25 человек.

Вариант № 9

В кафе проводится банкет- чай на 7 человек.

Вариант № 10

В кафе проводится банкет-фуршет на 18 человек.

Вариант № 11

В ресторане проводится банкет «8 марта» на 4 человека.

Вариант № 12

В ресторане проводится банкет посвященный дню святого Валентина на 10 человек.

Вариант № 13

В ресторан пришли посетители (20 человек), чтобы отметить встречу выпускников.

Вариант № 14

В кафе проводится банкет-коктейль на 75 человек.

Вариант № 15

В ресторане проводится банкет по случаю встречи выпускников на 12 человек.

Вариант № 16
В ресторане проводится банкет по случаю дня рождения ребенка с на 15 человек.

Вариант № 17

В ресторане проводится банкет по случаю юбилея на 25 человек.

Вариант № 18

В ресторане проводится банкет по случаю встречи друзей на 8 человек.

Вариант № 19

В ресторане проводится банкет- чай на 12 человек.

Вариант № 20

В кафе проводится банкет-фуршет на 25 человек.

Вариант № 21

В кафе проводится банкет «Новый год» на 15 человек.

Вариант № 22

В кафе проводится банкет – фуршет на 70 человек.

Вариант № 23

В кафе проводится банкет «Свадьба» на 80 человек.

Вариант № 24

В кафе проводится банкет с полным обслуживанием на 18 человек.

Вариант № 25

В ресторане проводится банкет по поводу встречи выпускников на 27 человек.

Вариант № 26

В ресторане проводятся банкет – фуршет, организованный для деловых переговоров на 38 человек.

Вариант № 27

В кафе проводится банкет - коктейль для участников конференций на 20 человек.

Вариант № 28

В ресторан пришли посетители (11 человек) отпраздновать годовщину свадьбы. **Вариант № 29**

В кафе проводится банкет - фуршет на 100 человек.

Вариант № 30

В кафе проводится банкет на 15 человек по случаю дня рождения.

Критерии оценки:

«отлично» - студент точно и грамотно характеризует вид банкета и прогрессивные формы обслуживания. Дает полную характеристику посуде, приборам и столовому белью, использованному на банкете. Верно перечисляет принципы и виды сервировки стола.

«хорошо» - студент точно и грамотно характеризует вид банкета и прогрессивные формы обслуживания. Дает краткую характеристику посуде, приборам и столовому белью, использованному на банкете. Перечисляет принципы и виды сервировки стола, допуская одну – две неточности.

«удовлетворительно» - студент характеризует вид банкета и прогрессивные формы обслуживания. Дает неточную характеристику посуде, приборам и столовому белью, использованному на банкете. Перечисляет принципы и виды сервировки стола, допуская две – три неточности.

3. **Условия выполнения задания:**

3. Место (время) выполнения задания: учебный кабинет «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

4. Максимальное время выполнения задания: 15 мин.

5. Вы можете воспользоваться комплектом учебно-методической документации, наглядными пособиями (стенды по предварительной сервировки, производственного инвентаря)

4.

5. **ЗАДАНИЕ (ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ) № 2**

Текст задания:

Применить приемы делового общения в процессе обслуживания. Разработать способы выхода из конфликтов.

Вариант № 1

6. Подобрать меню для Банкета – фуршета в ресторане на 50 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 2

7. Подобрать меню для банкета «Свадьба» в ресторане на 150 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 3

8. Подобрать меню для Банкета – коктейляв ресторане на 70 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 4

9. Подобрать меню для Банкета – чай в ресторане на 30 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 5

10. Подобрать меню для банкета с полным обслуживанием официантами в ресторане на 100 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 6

11. Подобрать меню для банкета «День рождения» в ресторане на 35 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 7

12. Подобрать меню для банкета с полным обслуживанием официантами в ресторане на 45 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 8

13. Подобрать меню для банкета с полным обслуживанием официантами иностранных туристов в ресторане на 25 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 9

14. Подобрать меню для Банкета – чая в кафе на 15 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 10

15. Подобрать меню для банкета «Свадьба» в кафе на 100 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 11

16. Подобрать меню для банкета «День рождения» в ресторане на 35 человек с частичным обслуживанием официантами, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 12

17. Подобрать меню для банкета с полным обслуживанием официантами в кафе на 15 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 13

18. Подобрать меню для Банкета – фуршета в кафе на 18 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 14

19. Подобрать меню для Банкета – коктейля в кафе на 75 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 15

20. Подобрать меню для банкета по случаю встречи друзей с частичным обслуживанием официантами в ресторане на 12 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 16

Подобрать меню для банкета по случаю дня рождения ребенка с частичным обслуживанием официантами в ресторане на 35 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 17

Подобрать меню для банкета по случаю юбилея с частичным обслуживанием официантами в ресторане на 75 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 18

Подобрать меню для банкета с полным обслуживанием официантами в ресторане на 10 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 19

21. Подобрать меню для банкета «Свадьба» в кафе на 60 человек с частичным обслуживанием официантами, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 20

22. Подобрать меню для Банкета – коктейля в кафе на 65 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 21

23. Подобрать меню для Банкета – чая в ресторане на 12 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 22

24. Подобрать меню для Банкета – фуршета в кафе на 170 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 23

Подобрать меню для банкета «Свадьба» в кафе на 80 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 24

Подобрать меню для банкета с полным обслуживанием официантами в ресторане на 45 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 25

Подобрать меню для банкета по случаю встречи выпускников с частичным обслуживанием официантами в ресторане на 27 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 26

25. Подобрать меню для Банкета – фуршета по поводу деловых переговоров в ресторане на 38 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 27

26. Подобрать меню для Банкета – коктейля для участников конференций в кафе на 40 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 28

Подобрать меню для банкета «Свадьба» в ресторане на 115 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 29

27. Подобрать меню для Банкета – фуршета в кафе на 100 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

Вариант № 30

Подобрать меню для банкета «Свадьба» с частичным обслуживанием официантами в кафе на 75 человек, учитывая правильность порядка записи блюд и напитков. Дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечислить правила и особенности подачи блюд и напитков. Указать требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

28. Условия выполнения задания:

- б. Место (время) выполнения задания: учебный кабинет «Организация обслуживания в организациях общественного питания»
7. Максимальное время выполнения задания: 25 мин.
3. Вы можете воспользоваться: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: ИКТЦ «Лада», 2009; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2006

Критерии оценки:

«отлично» - студент точно и грамотно подбирает меню для данного вида банкета, соблюдая правильность порядка блюд и напитков. Правильно дает кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, точно перечисляет правила подачи блюд и напитков. Четко указывает требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

«хорошо» - студент правильно подбирает меню для данного вида банкета, соблюдая порядок блюд и напитков. Допускает две – три неточности при кулинарной характеристики продуктов, используемым на банкете, перечисляет правила подачи блюд и напитков. Неточно указывает требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.

«удовлетворительно» - студент подбирает меню для данного вида банкета, допуская ошибки при соблюдении порядка блюд и напитков.

Затрудняется дать кулинарную характеристику продуктам, используемым на банкете, перечисляет правила подачи блюд и напитков.

Неточно указывает требования к организации рабочего места, внешнему виду и профессиональной этики официанта.