

**МИНОБНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«25» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА**  
**ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность/профессия

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Разработчик

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Грошева Л.В.

(подпись)

(дата)

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса  
(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)

(дата)

(Ф.И.О.)

## **1. Цели и задачи дисциплины**

1. Целями освоения дисциплины ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

Дисциплина направлена на решение задач следующих видов профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.).

## **2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен

уметь:

- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену;
- подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в

соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню;
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- обслуживать иностранных туристов;
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток;
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
- сервировку столов, современные направления сервировки обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;

использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;
- правила расчета с потребителями, используя разные формы расчета.

№	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
			Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
4	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе

		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
6	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (<i>специальности</i>); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
8	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
9	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные</p>

			<p>общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
10	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
11	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul> <p>Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток;</li> </ul>
12	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Умения: соблюдать личную гигиену;</p> <p>Знания: правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</p>
13	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Умения: складывать салфетки разными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> </ul> <p>Знания: ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки обслуживания потребителей</li> </ul> <p>организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p>

			<p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li> </ul>
14	ПК 1.4	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> </ul>
15	ПК 2.1	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul> <p>Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток;</li> </ul>
16	ПК 2.2	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>Знания: ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способы замены использованной посуды и приборов</li> </ul>
17	ПК 2.3	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умения: соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</li> </ul> <p>Знания: очередность и технику подачи блюда и напитков;</p>
18	ПК 2.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</p>	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> </ul> <p>Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> </ul>

		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
19	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов;</p>
20	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;</p>
21	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;</p>
22	ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	<p>Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;</p>

		и форм обслуживания	
23	ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul> <p>Знания: подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток;</li> </ul>
24	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</li> </ul> <p>Знания: очередность и технику подачи блюда напитков;</p>
25	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> </ul> <p>Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> </ul>
26	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> </ul> <p>Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> </ul>
27	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> </ul>

		реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
28	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
29	ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;
30	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	Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;
31	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;

		потребителей, видов и форм обслуживания	
32	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами</p> <p>Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;</p>
33	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами</p> <p>Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;</p>
34	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами</p> <p>Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;</p>
35	ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;</p>
36	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных,	<p>Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и</p>

		мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	на массовых банкетных мероприятиях; Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;
37	ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умения: оформлять и передавать заказ на - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: очередность и технику подачи блюда напитков;
38	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	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
39	ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
40	ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
41	ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;
42	ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;
43	ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Умения: осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями Знания: обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;
44	6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; Знания: правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
45	6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Умения: соблюдать правила ресторанного этикета; Знания: обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;
46	6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Умения: эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; Знания: использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

### 3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части общепрофессионального цикла ОП.04 и изучается в 6 семестре 3 года обучения.

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет \_\_98\_\_ ак. ч.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		6 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	98	98
<b>Контактная работа,</b> в т.ч. аудиторные занятия:	75	75
Лекции	45	45
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	23	23
Практические/лабораторные занятия	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Консультации текущие	8	8
<b>Вид аттестации (зачет/экзамен)</b>	Экзамен	Экзамен
<b>Самостоятельная работа:</b>	15	4
проработка материала по конспекту лекций	5	5
выполнение домашнего задания	5	5
подготовка к тестированию	5	5

**5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Услуги общественного питания и требования к ним	<p>Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка, перспективы развития индустрии питания.</p> <p>Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.</p> <p>Прогрессивные технологии обслуживания</p> <p>Услуги общественного питания и требования к ним.</p> <p>Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания</p>	2	4

2	Торговые помещения организаций питания	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг Интерьер помещений организации питания Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.	2	4
3	Столовая посуда, приборы, столовое белье	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом	-	12
4	Информационное обеспечение процесса обслуживания	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	-
5	Этапы организации обслуживания	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	6

6	Организация процесса обслуживания в зале	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2	-
7	Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий Правила этикета и нормы поведения за столом Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями	2	-
8	Обслуживание приёмов и банкетов	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	6	16

9	Специальные формы обслуживания	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	4	7
10	Консультации текущие		-	
11	Консультации перед экзаменом		-	
12	экзамен		8	

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч		Практические занятия, ак. ч		СРО, ак. ч 6 час.
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Услуги общественного питания и требования к ним	2	2	-	2	1
2	Торговые помещения организаций питания	2	2	-	2	2
3	Столовая посуда, приборы, столовое белье	-	4	-	8	2
4	Информационное обеспечение процесса обслуживания	2	-	-	-	1
5	Этапы организации обслуживания	2	4	-	2	2
6	Организация процесса обслуживания в зале	2	2	-	-	1
7	Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	2	2	-	-	2
8	Обслуживание приёмов и банкетов	6	4	-	12	2
9	Специальные формы обслуживания	4	3	-	4	2

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Услуги общественного питания и требования к ним	Совершенствование обслуживания в организациях питания. <i>Состояние потребительского рынка, перспективы развития индустрии питания.</i>	2
		*Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга	2

		общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. <i>Прогрессивные технологии обслуживания</i> Услуги общественного питания и требования к ним. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	
2	Торговые помещения организаций питания	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	2
		*Интерьер помещений организации питания Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.	2
3	Столовая посуда, приборы, столовое белье	*Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. <i>Современные виды посуды</i>	2
		*Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом <i>Использование столовых аксессуаров для сервировки тематических столов</i>	2
4	Информационное обеспечение процесса обслуживания	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. <i>Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.</i> Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2
5	Этапы организации обслуживания	*Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2

		Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями *Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. <i>Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива</i>	2
6	Организация процесса обслуживания в зале	*Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2
		Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. <i>Декантация вин. Особенности подачи шампанского</i>	2
		*Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2
7	Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	*Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. <i>Современные методы подачи блюд</i>	2
		Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями	2
8	Обслуживание приёмов и банкетов	*Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2
		Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2
		Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2
		Прием-фуршет. Прием коктейль.	2
		*Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей <i>Традиции чаепития разных стран</i>	2
9	Специальные формы обслуживания	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	2

	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола,	2
	*Транширование, фламбирование, подача блюд фондю. <i>Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана</i>	3

\*в форме практической подготовки

### 5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, ак. ч
1	Услуги общественного питания и требования к ним	Практическая работа №1 Нормативная документация, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания.	2
2	Торговые помещения организаций питания	Практическая работа № 2 Анализ оснащения залов. Изучение организации работы сервизной и моечной столовой посуды.	2
3	Столовая посуда, приборы, столовое белье	Практическая работа № 3 Изучение характеристик фарфоровой, фаянсовой, керамической посуды. Виды, назначение.	2
		Практическая работа № 4 Изучение характеристик стеклянной посуды. Виды, назначение.	2
		Практическая работа № 5 Изучение характеристик металлической посуды. Столовые приборы. Виды, назначение.	2
		Практическая работа № 6 Изучение форм и методов сворачивания салфеток	2
4	Информационное обеспечение процесса обслуживания	-	-
5	Этапы организации обслуживания	Практическая работа № 7 Изучение последовательности и видов сервировки стола.	2
6	Организация процесса обслуживания в зале	-	-
7	Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	-	-
8	Обслуживание приёмов и банкетов	Практическая работа № 8 Приём заказа на банкет с полным обслуживанием официантами. Составление меню. Определение потребности в официантах, мебели, столовой посуде, приборах, столовом белье для банкета с полным обслуживанием официантами.	2

		Практическая работа № 9 Составление схем сервировки стола, расстановки мебели, работы официантов при организации банкета с полным обслуживанием	2
		Практическая работа № 10 Составление меню для банкета с частичным обслуживанием Определение потребности в официантах, мебели, столовом белье, посуде, столовых приборах для банкета для банкета с частичным обслуживанием.	2
		Практическая работа № 11 Составление меню для «Банкета-фуршета» Определение потребности в официантах, мебели, столовом белье, посуде, столовых приборах для «Банкета-фуршета»	2
		Практическая работа № 12 Составление меню и определение потребности в официантах, мебели, столовой посуде, приборах, столовом белье для Банкета-коктейля»	2
		Практическая работа № 13 Освоение методов и способов обслуживания «Банкета-чая»	2
9	Специальные формы обслуживания	Практическая работа № 14 Изучение нормативной документации, регламентирующей туристическую деятельность.	2
		Практическая работа № 15 <i>Ознакомление с техникой транширования, фламбирования, приготовления и подачи фондю</i>	2

\*в форме практической подготовки

### 5.2.3 Лабораторный практикум

*не предусмотрен*

### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак.ч
1	Услуги общественного питания и требования к ним	Проработка материала по конспекту лекций	1
2	Торговые помещения организаций питания	Проработка материала по конспекту лекций	2
3	Столовая посуда, приборы, столовое белье	Проработка материала по конспекту лекций	2
4	Информационное обеспечение процесса обслуживания	Проработка материала по конспекту лекций	1
5	Этапы организации обслуживания	Проработка материала по конспекту лекций	2
6	Организация процесса обслуживания в зале	Проработка материала по конспекту лекций	1
7	Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Проработка материала по конспекту лекций	2

8	Обслуживание приёмов и банкетов	Проработка материала по конспекту лекций	2
9	Специальные формы обслуживания	Проработка материала по конспекту лекций	2

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

### 6.1 Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2023 <https://urait.ru/viewer/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-513242#page/1>

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания — Санкт-Петербург : Лань, 2023 <https://reader.lanbook.com/book/324389>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2023 <https://urait.ru/viewer/organizaciya-obsluzhivaniya-v-organizacijah-obschestvennogo-pitaniya-etiket-518335#page/1>

2. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие — Оренбург : ОГУ, 2019 <https://reader.lanbook.com/book/159933>

### Периодические издания:

*Пищевая промышленность*

*Ресторанные ведомости*

### 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

### 6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

**При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.**

### 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адре-су <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Кабинет Организации обслуживания в организациях общественного питания (ауд. 26)	Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Посуда и инвентарь для сервировки стола Барная стойка – 1 шт. Кассовые аппараты – 2 шт. Шейкер – 1 шт. Взбивальная машина – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы, Комплект учебной мебели	ПО нет
Кабинет Организации и технологии обслуживания в барах (ауд.2)	Посуда и инвентарь для сервировки стола, Барная стойка – 1 шт., Кассовые аппараты – 2 шт., Шейкер – 1 шт., Взбивальная машина – 1 шт., Миксер – 1 шт., блендер -1 шт., Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 – 1 шт., Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт. Комплекты учебной мебели, Информационные стенды, справочные материалы.	

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор Д-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.;	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart; GIMP; Pascal ABC; Inkscape; Free Pascal; Paint.NET; Oracle VM Virtual Box; Microsoft Visual Studio 2010; Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
---	--	---

	Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	
--	--	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

## **8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная</p>

			научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
4	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
6	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
8	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
9	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия

			(текущие и планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
10	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
11	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;
12	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Умения: соблюдать личную гигиену; Знания: правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
13	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Умения: складывать салфетки разными способами; подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - заменять использованную посуду и приборы; Знания: ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;

			- сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов;
14	ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;
15	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	Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;
16	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; заменять использованную посуду и приборы; Знания: ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов
17	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умения: соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Знания: очередность и технику подачи блюда напитков;
18	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда

		подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
19	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов;
20	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
21	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
22	ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;
23	ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; Знания: подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;
24	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Знания: очередность и технику подачи блюда напитков;
25	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
26	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;

27	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;</p>
28	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;</p>
29	ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;</p>
30	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	<p>Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;</p>
31	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<p>Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p>

		реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
32	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
33	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
34	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
35	ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;
36	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации

		сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;
37	ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умения: оформлять и передавать заказ на - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: очередность и технику подачи блюда напитков;
38	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	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
39	ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
40	ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;

41	ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
			Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;
42	ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
			Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;
43	ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Умения: осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями
			Знания: обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;
44	6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
			Знания: правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
45	6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Умения: соблюдать правила ресторанного этикета;
			Знания: обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;
46	6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Умения: эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
			Знания: использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;

- соблюдать личную гигиену;
  - подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
  - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
  - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
  - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
  - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
  - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
  - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
  - заменять использованную посуду и приборы;
  - составлять и оформлять меню;
  - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
  - обслуживать иностранных туристов;
  - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
  - соблюдать правила ресторанного этикета;
  - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- знать:**
- виды, типы и классы организаций общественного питания;
  - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
  - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
  - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
  - приемы складывания салфеток;
  - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
  - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
  - сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
  - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
  - приветствие и размещение гостей за столом;
  - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
  - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
  - способы подачи блюд;
  - очередность и технику подачи блюд и напитков;
  - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
  - правила сочетаемости напитков и блюд;
  - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
  - способы замены использованной посуды и приборов;
  - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
  - информационное обеспечение услуг общественного питания;
  - правила составления и оформления меню,
  - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;
  - правила расчета с потребителями, используя разные формы расчета.

### **Содержание разделов дисциплины.**

Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка, перспективы развития индустрии питания.

Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.

Прогрессивные технологии обслуживания

Услуги общественного питания и требования к ним.

Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания

Торговые помещения, виды, характеристика, назначение

Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг

Интерьер помещений организации питания

Сервизная, назначение, оснащение  
Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение  
Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение.  
Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.  
Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды  
Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания  
Порядок получения и подготовка посуды, приборов  
Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла  
Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья  
Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом.  
Средства информации. Назначение и принципы составления меню  
Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.  
Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.  
Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов  
Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов  
Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями  
Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.  
Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.  
Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи  
Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского  
Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.  
Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя  
Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд  
Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.  
Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.  
Правила подачи табачных изделий  
Правила этикета и нормы поведения за столом  
Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP  
Расчет с потребителями  
Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы  
Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы  
Банкет за столом с полным обслуживанием официантами  
Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами  
Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания  
Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.  
Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс  
Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.  
Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц  
Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий  
Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта  
Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю  
Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
4	ОК 4	Работать в	Умения: организовывать работу коллектива и

		коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
6	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
8	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
9	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и

			сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
10	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
11	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>- приемы складывания салфеток;</p> <p>- <i>использование столовых аксессуаров для сервировки тематических столов</i></p>
12	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Умения: соблюдать личную гигиену;</p> <p>Знания: правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</p>
13	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Умения: складывать салфетки разными способами;</p> <p>подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>- заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>Знания: ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>- сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного</p>

			питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов;
14	ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд; - <i>современные информационные технологии для составления меню, карт вин, коктейлей;</i>
15	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	Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;
16	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; заменять использованную посуду и приборы; Знания: ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов
17	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умения: соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Знания: очередность и технику подачи блюда и напитков;
18	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;

		реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
19	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов;
20	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
21	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
22	ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; <i>анализировать работу концептуальных ресторанов в различных сегментах ресторанного бизнеса;</i>

		брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд; - <i>современные концепции ресторанов</i> ;
23	ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом, с классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; Знания: подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;
24	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Знания: очередность и технику подачи блюда напитков;
25	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
26	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
27	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;

		реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
28	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
29	ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;
30	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	Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - <i>организовывать, осуществлять и контролировать обслуживание гостей на высшем уровне;</i> Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;
31	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами

		реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
32	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
33	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
34	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; <i>- правила декантация вин, особенности подачи шампанского</i>
35	ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; <i>- применять техники транширования, фламбирования, приготовления и подачи фондю.</i> Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд; <i>- технологию транширования, фламбирования, подачи блюд фондю</i>
36	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	Умения: выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации

		сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; Знания: подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;
37	ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: очередность и технику подачи блюда напитков;
38	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	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
39	ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
40	ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами Знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;

41	ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
			Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд; - <i>традиции чаепития разных стран</i>
42	ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
			Знания: кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд;
43	ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Умения: осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями
			Знания: обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; - <i>современные направления в оформлении интерьеров организаций питания</i>
44	6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Умения: оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
			Знания: правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
45	6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Умения: соблюдать правила ресторанного этикета;
			Знания: обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;
46	6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Умения: эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
			Знания: использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

## 2. Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контроля	Оценочные средства		Технология/п роцедура
			наименование	№№	

		руемой компетенции (или ее части)		заданий	оценивания (способ контроля)
1	Услуги общественного питания и требования к ним	ОК 1-11 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.2-2.7	Банк тестовых заданий	1-25	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для экзамена)	148-151	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
2	Торговые помещения организаций питания	ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1	Кейс-задания	126-131	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
			Банк тестовых заданий	26-60	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для экзамена)	152-155, 188-210	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
3	Столовая посуда, приборы, столовое белье	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Собеседование (защита практических работ)	137-142	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	61-75	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для экзамена)	156-161	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
4	Информационное обеспечение процесса обслуживания	ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Собеседование (защита практических работ)	143-147	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	75-85	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно;

					60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для экзамена)	162-165	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
5	Этапы организации обслуживания	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Кейс-задания	132-136	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
			Банк тестовых заданий	86-94	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для экзамена)	166-175	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
6	Организация процесса обслуживания в зале	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Собеседование (защита практических работ)	137-142	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	61-75	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Вопросы к экзамену	156-161	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
7	Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Банк тестовых заданий	95-110	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Вопросы к экзамену	176-187	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
8	Обслуживание приёмов и банкетов	ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1	Собеседование (защита практических работ)	128-131	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	26-60	Тестирование Процентная шкала 0-100 %;

					0-59,99% - неудовлетворитель- но; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Вопросы к экзамену	152-155	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
9	Специальные формы обслуживания	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Банк тестовых заданий	111-125	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворитель- но; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Реферат	224-250	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
			Вопросы к экзамену	211-223	Проверка преподавателем (уровневая шкала)

### 3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине **«Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»** применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных практических занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: контроль преподавателем выполнения лабораторной работы, тестовые задания проверки освоения материала. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

К аттестации допускаются только обучающиеся, выполнившие не менее 60 % практических работ, что связано с обеспечиваемой дисциплиной компетенцией. Обучающийся, не выполнивший минимум практических работ, должен получить допуск, выполнив комплексное задание на усмотрение преподавателя.

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает оценку по экзамену автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь,

официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания или собеседования – на выбор обучающегося.

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

### **3.1 Тестовые задания**

**ОК 1** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ОК 2** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ОК 3** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 4** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 5** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 6** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

**ОК 7** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 9** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

**ОК 10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

**ПК 1.2** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

**ПК 1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**ПК 1.4** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 2.2** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 2.3** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

**ПК 2.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 2.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 2.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>Закрытые вопросы (с выбором одного правильного ответа)</b>	
1.	<p>Предприятия общественного питания выполняют функции:</p> <p>А) производство кулинарной продукции;  Б) реализация кулинарной продукции;  В) организация потребления кулинарной продукции;  <b>Г) все ответы верны.</b></p>
2	<p>Услуги по изготовлению кулинарной продукции и созданию условий для ее реализации и потребления в соответствии с типом и классом предприятия называются:</p> <p><b>А) услуги питания;</b>  Б) услуги по реализации кулинарной продукции;  В) услуги по организации потребления продукции и обслуживанию;  Г) прочие услуги.</p>
3	<p>Требование к услугам ПОП, характеризующее соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребления:</p> <p>А) экономичности;  Б) экологичности;  <b>В) эргономичности;</b>  Г) безопасности.</p>
4	<p>Требование к услугам ПОП, предполагающее полное, достоверное и своевременное информирование потребителя о предоставляемой услуге путем использования разнообразных видов рекламы:</p> <p>А) социальной адресности;  <b>Б) информативности;</b>  В) экологичности;  Г) эргономичности.</p>
4	<p>Форма обслуживания, позволяющая на 20—30% увеличить пропускную способность залов, и почти вдвое сократить время на получение пищи:</p> <p><b>А) самообслуживание;</b>  Б) частичное самообслуживание;  В) обслуживание персоналом;  Г) комбинированный метод.</p>
5	<p>К какому классу относят ресторан, если он соответствует следующим требованиям: изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг:</p> <p><b>А) люкс;</b>  Б) высший;  В) первый;  Г) второй.</p>
6	<p>Метод обслуживания, при котором большую часть операций выполняет обслуживающий персонал:</p> <p>А) самообслуживание;  <b>Б) частичное самообслуживание;</b>  В) обслуживание персоналом;  Г) комбинированный метод.</p>
7	<p>Оптимальное количество мест в обеденных залах ресторана составляет:</p> <p>А) 25-50;  Б) 25-100;  В) 50-100;  <b>Г) 50-200.</b></p>
8	<p>Типы предприятий, подразделяющиеся на классы:</p> <p>А) бары, кафе;  Б) кафе, рестораны;  <b>В) бары, рестораны;</b>  Г) кафе, предприятия быстрого обслуживания.</p>

9	<p>Тип предприятия общественного питания, отличающееся широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, высоким уровнем обслуживания потребителей в сочетании с организацией их отдыха:</p> <p>А) бар;  Б) столовая;  В) кафе;  <b>Г) ресторан.</b></p>
10	<p>Тип предприятия общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, покупные товары.</p> <p><b>А) бар;</b>  Б) столовая;  В) кафе;  Г) ресторан.</p>
11	<p>Вид в кафе, котором готовят и реализуют разнообразные мучные кондитерские и хлебобулочные изделия, горячие напитки, молочные коктейли, сладкие блюда, прохладительные напитки:</p> <p>А) кафе-молочная;  <b>Б) кафе-кондитерская;</b>  В) кафе-мороженое;  Г) кафе молодёжное.</p>
12	<p>Тип предприятия общественного питания, производящего и реализующего блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню:</p> <p>А) бар;  <b>Б) столовая;</b>  В) кафе;  Г) ресторан.</p>
13	<p>Вид кейтеринга, предполагающий предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия:</p> <p>А) разъездной;  <b>Б) социальный;</b>  В) VIP;  Г) кейтеринг в помещении.</p>
14	<p>Тип предприятия общественного питания, в котором готовят и реализуют в широком ассортименте чай и мучные кулинарные изделия:</p> <p><b>А) чайная;</b>  Б) кофейная;  В) блинная;  Г) кафетерий.</p>
15	<p>Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции:</p> <p>А) бар;  Б) столовая;  <b>В) кафе;</b>  Г) ресторан.</p>
<b>Тесты с выбором нескольких правильных ответов</b>	
16	<p>Услуги по организации досуга включают:</p> <p>1) услуги питания;  2) услуги изготовления кулинарной и кондитерской продукции;  3) организацию музыкального обслуживания;  <b>4) организацию проведения концертов;</b>  <b>5) предоставление газет, журналов;</b>  6) все ответы верны.</p>
17	<p>В зависимости от места расположения столовые подразделяют на:</p> <p><b>А) общедоступные;</b>  <b>Б) при производственных предприятиях;</b>  <b>В) учебных заведениях;</b>  Г) при ночных клубах.</p>
18	<p>К специализированным закусочным относятся:</p> <p><b>А) пельменные;</b>  Б) кафе-молочная;  В) коктейль-бар;  <b>Г) блинная.</b></p>

19	<p>При организации банкета вне ресторана с заказчиком согласовывают:</p> <p><b>А) характер банкета, количество и состав участников;</b>  <b>Б) время начала банкета и его продолжительность;</b>  <b>В) состав помещений и схему расстановки столов;</b>  Г) адреса проживания участников.</p>						
20	<p>Для увеличения объема продаж в ресторане применяются следующие приемы мерчандайзинга:</p> <p><b>А) дизайн блюд и напитков;</b>  <b>Б) внедрение новых методов обслуживания;</b>  В) дизайн форменной одежды официантов;  <b>Г) убеждающая продажа.</b></p>						
<b>Установить соответствие</b>							
21	<p>Установить соответствие видов услуг ПОП их характеристикам:</p> <p>1 - услуги питания;  2- услуги по организации досуга;  3 -услуги по реализации кулинарной продукции.</p> <p>А) – реализацию кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазины и отделы кулинарии, вне предприятия; отпуск обедов на дом  Б) - услуги по изготовлению кулинарной продукции и созданию условий для ее реализации и потребления  В) - организация музыкального обслуживания, проведение концертов, программ варьете и видеопрограмм; предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, биллиарда.</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>В</td> <td>А</td> </tr> </table>	1	2	3	Б	В	А
1	2	3					
Б	В	А					
22	<p>Установить соответствие требований, предъявляемых к услугам общественного питания:</p> <p>1- Эстетичность;  2- эргономичность;  3- социальная адресность</p> <p>А) услуги определяется соответствием ее требованиям определенного контингента потребителей в соответствии с типом предприятия;  Б) характеризует соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребления услуг;  В) характеризуется гармоничностью архитектурно-планировочного и цветового решения помещений предприятий, а также условиями обслуживания;</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Б</td> <td>А</td> </tr> </table>	1	2	3	В	Б	А
1	2	3					
В	Б	А					
23	<p>Установить соответствие между видами кейтеринга и его характеристиками</p> <p>1- кейтеринг вне ресторана;  2- кейтеринг в помещении;  3- разъездной кейтеринг;</p> <p>А) доставка полуфабрикатов на строительные и съемочные площадки, в офисы, где требуется обеспечить питанием группы людей;  Б) предусматривает обслуживание на территории заказчика в соответствии с его требованиями;  В) заказчику сервисных услуг (фирме) предлагают оборудованные помещения для проведения различных мероприятий.</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>В</td> <td>А</td> </tr> </table>	1	2	3	Б	В	А
1	2	3					
Б	В	А					
<b>Открытые вопросы</b>							
24	<p>Вставьте пропущенные слова в предложение:  На классы делятся такие типы предприятий, как _____ и _____. Различают три класса: люкс, _____ и первый. В ресторанах класса люкс ассортимент продукции включает преимущественно оригинальные, _____ и фирменные блюда. _____ - это блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия</p> <p><b>Ответ:</b>  На классы делятся такие типы предприятий, как <b>бары</b> и <b>рестораны</b>. Различают три класса: люкс, <b>высший</b> и первый. В ресторанах люкс и высшего класса ассортимент продукции включает преимущественно оригинальные, <b>изысканные</b> и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия. <b>Фирменное блюдо</b> - это блюдо, приготовляемое на основе новой</p>						

	рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия.
25	<p>Вставьте пропущенные слова в предложения: _____, метрдотелями, имеющими _____ образование и профессиональную подготовку. Обслуживающий персонал в ресторанах и барах классов люкс и высший должен иметь форменную одежду с _____ предприятия</p> <p><b>Ответ:</b> Обслуживание в ресторанах осуществляется официантами, <b>барменами</b>, метрдотелями, имеющими <b>специальное</b> образование и профессиональную подготовку. Обслуживающий персонал в ресторанах и барах классов люкс и высший должен иметь форменную одежду с <b>эмблемой</b> предприятия.</p>

**ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей**

**ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>Закрытые вопросы (с выбором одного правильного ответа)</b>	
26	<p>В ресторане норма площади для эстрады и танцплощадки на одно посадочное место составляет:</p> <p>А) 0,15 м<sup>2</sup>; Б) 0,25 м<sup>2</sup>; В) 0,3 м<sup>2</sup>; <b>Г) 2 м<sup>2</sup>.</b></p>
27	<p>Основной буфет в ресторане должен иметь:</p> <p>А) одно помещение; <b>Б) два помещения;</b> В) три помещения; Г) зависит от количества посадочных мест в зале.</p>
28	<p>Высота барной стойки.</p> <p>А) 1 м; Б) 1,5 м; <b>В) 1,2 м;</b> Г) 0,9 м.</p>
29	<p>Помещение, в котором начинается обслуживание потребителей:</p> <p><b>А) вестибюль;</b> Б) гардероб; В) аванзал; Г) банкетный зал.</p>
30	<p>Помещение для встречи, ожидания гостей, которое располагается перед торговым залом:</p> <p>А) вестибюль; Б) гардероб; <b>В) аванзал;</b> Г) банкетный зал.</p>
31	<p>Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и столовых приборов:</p> <p><b>А) сервизная;</b> Б) бельевая; В) сервис-бар; Г) раздаточная.</p>
32	<p>Ответственность за сохранность находящейся в обращении посуды и приборов в ресторанах может быть возложена на:</p> <p>А) работника сервизной;</p>

	<p>Б) метрдотеля;  В) бригадира официантов;  <b>Г) все ответы верны.</b></p>
33	<p>Барная стойка состоит из:  <b>А) двух частей;</b>  Б) трёх частей;  В) одной части;  Г) четырёх частей.</p>
34	<p>Вид освещения, предназначенное для общего и локального освещения:  А) общее;  Б) локальное;  <b>В) смешанное;</b>  Г) естественное.</p>
35	<p>Высота столов колеблется:  <b>А) от 690 до 750 мм;</b>  Б) 750-800 мм;  В) 800-850 мм;  Г) 850-900 мм.</p>
37	<p>Норма длины стола на одного гостя при банкете с частичным обслуживанием официантами составляет:  <b>А) 0,6-0,8 м;</b>  Б) 0,8-1 м;  В) 1-1,2 м;  Г) 1,2-1,5 м.</p>
38	<p>Количество официантов для банкета с частичным обслуживанием официантов определяют из расчёта один официант на:  А) 6-8 гостей;  Б) 8-10 гостей;  В) 10-20 гостей;  <b>Г) на 12-15 гостей.</b></p>
39	<p>Количество официантов для банкета - фуршет определяют из расчёта один официант на:  А) 10-15 гостей;  Б) 12-17 гостей;  В) 8-10 гостей;  <b>Г) 15-20 гостей.</b></p>
40	<p>Для расчёта общей длины фуршетного стола при двухстороннем обслуживании исходят из норматива:  А) 1 м на 3-4 гостя;  <b>Б) 1 м на 6-8 гостей;</b>  В) 1,5 м на 3-4 гостя;  Г) 1,5 м на 10 гостей.</p>
41	<p>Необходимое количество фужеров для банкета – фуршет на одного человека составляет:  А) 0,25-0,5;  Б) 0,5-0,75;  <b>В) 0,75-1;</b>  Г) 1-1,5.</p>
42	<p>Необходимое количество закусочных тарелок для банкета – фуршет на одного человека составляет:  <b>А) 2-2,5;</b>  Б) 0,5-0,75;  В) 0,75-1;  Г) 1-1,5.</p>
43	<p>Количество официантов для банкета - коктейль определяют из расчёта один официант на:  <b>А) 10-15 гостей;</b>  Б) 12-17 гостей;  В) 8-10 гостей;  Г) 15-20 гостей.</p>
44	<p>Определите вид банкета: наиболее распространённый, носит неофициальный характер; на стол кроме индивидуальной сервировки расставляют холодные закуски, фрукты, напитки:  А) банкет – фуршет;  Б) банкет коктейль;  В) банкет за столом с полным обслуживанием официантами;</p>

	<b>Г) банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.</b>
45	<p>Определите вид банкета: в небольшом помещении обслуживается большое количество гостей; продолжительность банкета 1 – 2 ч; банкетные столы не расставляются:</p> <p>А) банкет – фуршет;  <b>Б) банкет – коктейль;</b>  В) банкет коктейль – фуршет;  Г) банкет-чай.</p>
46	<p>При организации банкета за столом с полным обслуживанием официантами количество официантов определяют из расчёта:</p> <p><b>А) два официанта на 6 – 8 гостей;</b>  Б) два официанта на 9 – 12 гостей;  В) один официант на 9 – 12 гостей;  Г) один официант на 12- 15 гостей.</p>
	<b>Вопросы с выбором нескольких правильных ответов</b>
47	<p>К дневным приемам относятся:</p> <p><b>А) рабочий завтрак;</b>  Б) а ля фуршет;  <b>В) «бокал шампанского»;</b>  Г) обед;  Д) жур фикс;  <b>Е) завтрак.</b></p>
48	<p>К вечерним приемам относятся:</p> <p>А) рабочий завтрак;  <b>Б) а ля фуршет;</b>  В) «бокал шампанского»;  <b>Г) обед;</b>  <b>Д) жур фикс;</b>  Е) завтрак.</p>
49	<p>К приемам с рассадкой за столом можно отнести такие приемы, как:</p> <p><b>А) завтрак;</b>  Б) фуршет;  В) коктейль;  <b>Г) обед;</b>  Д) барбекю;  <b>Е) ужин.</b></p>
50	<p>К приемам без рассадки за столом можно отнести такие приемы, как:</p> <p>А) завтрак;  <b>Б) фуршет;</b>  <b>В) коктейль;</b>  Г) обед;  <b>Д) барбекю;</b>  Е) ужин.</p>
51	<p>Выберите признаки, характерные для приёма-коктейль;</p> <p><b>А) продолжительность приема 2 ч;</b>  Б) в зале устанавливают высокие столы без стульев;  <b>В) гости могут приходить и уходить в любой час указанного времени;</b>  <b>Г) во время приема официанты подают гостям на подносах налитые в бокалы напитки;</b>  <b>Д) иногда организуют барную стойку со спиртными напитками;</b>  Е) холодные закуски размещают на блюдах, нарезанными небольшими порциями «под вилку».</p>
	<b>Открытые вопросы</b>
52	<p>Вставить пропущенные слова:  Сервизная — помещение для _____ и выдачи официантам _____ посуды и столовых_____. Оно должно располагаться рядом с _____ столовой посуды, что обеспечивает удобство передачи посуды и приборов и способствует их _____.</p> <p><b>Ответ:</b>  Сервизная — помещение для <b>хранения</b> и выдачи официантам <b>столовой</b> посуды и столовых <b>приборов</b>. Оно должно располагаться рядом с <b>моечной</b> столовой посуды, что обеспечивает удобство передачи посуды и приборов и способствует их <b>сохранности</b>.</p>
53	<p>Вставьте пропущенные слова:  Гардероб располагается в _____ и оборудуется двусторонними _____ с</p>

	<p>раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее _____ см, а количество крючков соответствовать количеству _____ в зале, кроме того, иметь _____% - ный резервный запас.</p> <p><b>Ответ:</b> Гардероб располагается в <b>вестибюле</b> и оборудуется двусторонними <b>вешалками</b> с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее <b>70</b> см, а количество крючков соответствовать количеству <b>мест</b> в зале, кроме того, иметь <b>10%</b>-ный резервный запас.</p>
54	<p>Вставьте пропущенные слова: Торговый и _____ залы — помещения для обслуживания потребителей. Предприятие может иметь один или несколько залов, это зависит от _____ предприятия, его вместимости, форм_____. Наиболее уютны небольшие залы до _____ мест, поэтому рекомендуется залы ресторанов с большим количеством мест разделять на зоны или кабинеты раздвижными, декоративными или стационарными _____.</p> <p><b>Ответ:</b> Торговый и <b>банкетный</b> залы — помещения для обслуживания потребителей. Предприятие может иметь один или несколько залов, это зависит от <b>типа</b> предприятия, его вместимости, форм <b>обслуживания</b>. Наиболее уютны небольшие залы до <b>50</b> мест, поэтому рекомендуется залы ресторанов с большим количеством мест разделять на зоны или кабинеты раздвижными, декоративными или стационарными <b>перегородками</b>.</p>
55	<p>Вставьте пропущенные слова: Помещение для нарезки хлеба предназначено для хранения, _____ и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий. Для хранения хлеба устанавливают шкафы с _____ в боковых стенках и дверцах (отдельно для ржаного и _____). С помощью хлебоборезки хлеб нарезают ломтиками по _____ г и перед отпуском укладывают на _____ тарелки.</p> <p><b>Ответ:</b> Помещение для нарезки хлеба предназначено для хранения, <b>нарезки</b> и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий. Для хранения хлеба устанавливают шкафы с _____ в боковых стенках и дверцах (отдельно для ржаного и <b>пшеничного</b>). С помощью хлебоборезки хлеб нарезают ломтиками по <b>40— 50г</b> и перед отпуском укладывают на <b>пирожковые</b> тарелки.</p>
	<b>Установить последовательность</b>
56	<p>Определите последовательность действий при приёме заказа на банкет: А) составление банкетного меню; Б) определение вида банкета; В) оформление кассового ордера и квитанции о предварительной 50%-ой оплате банкета заказчиком; Г) внесение заказчиком предварительной 50%-ой оплаты; Д) составление заказа-счёта. <b>Б, А, Г, В, Д.</b></p>
57	<p>Расположите места для гостей в последовательности от более почётных к менее почётным: А) слева от хозяйки или хозяина; Б) справа от хозяйки или хозяина; В) крайние места за столом. <b>Б, А, В.</b></p>
58	<p>Определите последовательность подачи блюд на банкете с полным обслуживанием официантами: А) ассорти мясное, соус хрен; Б) бульон из дичи с гренками; В) икра зернистая; Г) фрукты в ассортименте; Д) филе натуральное со сложным гарниром. <b>В, А, Б, Д, Г.</b></p>
59	<p>Определите последовательность расстановки предметов сервировки для банкета с полным обслуживанием официантами: А) закусочная тарелка; Б) сервировочная тарелка; В) столовые приборы; Г) полотняные салфетки; Д) стеклянная посуда; Е) специи.</p>

	<b>Б, А, В, Д, Г, Е.</b>
60	<p>Определите последовательность действий метрдотеля при подготовке к приёму-коктейль:</p> <p>А) распределяет поручения между официантами;  Б) проверяет подготовку зала к обслуживанию;  В) в ходе обслуживания приема контролирует четкость и правильность работы официантов;  Г) по окончании приема следит за своевременностью и качеством уборки зала;  Д) закрепляет официантов за секторами обслуживания гостей в зале.</p> <p><b>А, Д, Б, В, Г.</b></p>

**ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>Закрытые вопросы (с выбором одного правильного ответа)</b>	
61	<p>Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения:</p> <p>А) три;  Б) три с половиной;  В) четыре;  <b>Г) все ответы верны.</b></p>
62	<p>Тарелка для хлеба имеет диаметр:</p> <p>А) 24 см;  Б) 22 см;  <b>В) 18 см;</b>  Г) 16 см.</p>
63	<p>Глубокая столовая тарелка имеет диаметр:</p> <p>А) 20 см;  Б) 22 см;  <b>В) 24 см;</b>  Г) 26 см.</p>
64	<p>Тарелка для мяса имеет диаметр:</p> <p>А) 22-24 см;  <b>Б) 26-28 см;</b>  В) 20-22 см;  Г) 18-20 см.</p>
65	<p>Для белых сухих и полусухих вин применяется рюмка:</p> <p><b>А) рейнвейная;</b>  Б) мадерная;  В) лафитная;  Г) бокал.</p>
66	<p>Для крепленых вин применяется рюмка:</p> <p>А) рейнвейная;  <b>Б) мадерная;</b>  В) лафитная;  Г) бокал.</p>
67	<p>Для подачи тушеных блюд применяют:</p> <p>А) блюда овальные;  <b>Б) баранчики;</b>  В) пашотницы;  Г) кокотницы.</p>



<b>Установить последовательность</b>	
76	<p>Показать последовательность расположения холодных блюд в меню:</p> <p>А) нерыбные продукты моря;  Б) рыба малосолёная (сёмга, лососина);  В) икра зернистая осетровых рыб;  Г) рыбная гастрономия и консервы;  Д) сельдь натуральная с гарниром;  Е) рыбные холодные блюда.</p> <p><b>В, Б, Е, Д, Г, А.</b></p>
77	<p>Показать последовательность расположения холодных блюд в меню:</p> <p>А) салаты, винегреты;  Б) нерыбные продукты моря;  В) рыбная гастрономия;  Г) домашняя птица холодная;  Д) рыбные холодные блюда;  Е) мясные холодные блюда;  Ж) кисломолочная продукция.</p> <p><b>Д, В, Б, Е, Г, А, Ж.</b></p>
78	<p>Показать последовательность расположения горячих блюд в меню:</p> <p>А) супы;  Б) горячие закуски;  В) горячие блюда из птицы;  Г) горячие рыбные блюда;  Д) блюда из яиц и творога;  Е) мясные горячие блюда;  Ж) блюда из овощей.</p> <p><b>Б, А, Г, Е, В, Ж, Д</b></p>
79	<p>Показать последовательность расположения холодных блюд и закусок в меню:</p> <p>А) икра зернистая осетровых рыб;  Б) судак заливной;  В) рыба под маринадом;  Г) сёмга с лимоном;  Д) сельдь с гарниром.</p> <p><b>А, Г, Б, В, Д</b></p>
80	<p>Показать последовательность расположения холодных мясных блюд и закусок:</p> <p>А) мясная гастрономия;  Б) галантин из курицы;  В) мясо заливное;  Г) салат из птицы;  Д) салат мясной</p> <p><b>В, А, Д, Б, Г.</b></p>
81	<p>Показать последовательность расположения первых горячих блюд в меню:</p> <p>А) бульон прозрачный с гренками;  Б) борщ украинский;  В) суп молочный;  Г) суп-пюре из картофеля.</p> <p><b>А, Б, Г, В</b></p>
82	<p>Показать последовательность расположения следующих блюд в меню:</p> <p>А) галантин;  Б) салат мясной;  В) ассорти мясное;  Г) сельдь с гарниром;  Д) винегрет.</p> <p><b>Г, В, Б, А, Д</b></p>
<b>Установить соответствие</b>	
83	<p>Установить соответствие между принципами составления меню и их характеристиками:</p> <p>1 – совместимость;  2 – экономичность;  3 – безопасность.</p> <p>А) отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения продукцией или услугой ущерба жизни, здоровью и имуществу людей;  Б) рациональное расходование продуктов питания;</p>

	В) пригодность продукции, процессов или услуг к совместному использованию без утраты функционального и социального назначения.												
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Б</td> <td>А</td> </tr> </table>	1	2	3	В	Б	А						
1	2	3											
В	Б	А											
84	<p>Установить соответствие видов меню и их назначения:</p> <p>1-меню воскресного бранча; 2- меню дневного рациона; 3 – меню бизнес-ланча.</p> <p>А) составляют в ресторане для быстрого обслуживания посетителей в специально отведенное время (как правило, с 12 до 16 ч, предназначено для участников деловых переговоров, а также служащих из близлежащих офисов, банков; Б) бранча предназначено для обслуживания населения семейными обедами в воскресные дни в период с 12 до 16 ч; В) составляется для участников симпозиумов, совещаний, конференций с учётом возрастных, национальных и других особенностей обслуживаемого контингента потребителей.</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>В</td> <td>А</td> </tr> </table>	1	2	3	Б	В	А						
1	2	3											
Б	В	А											
85	<p>Соотнесите виды средств информации об услугах общественного питания:</p> <p>1 – общие; 2 – специфичные.</p> <p>А) меню; Б) реклама; В) маркировка товара; Г) карты вин и коктейлей; Д) технические документы; Е) консультации обслуживающего персонала.</p> <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> <td>Д</td> <td>Е</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	Д	Е	2	1	1	2	1	2
А	Б	В	Г	Д	Е								
2	1	1	2	1	2								

**ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей**

<b>Вопросы с выбором одного правильного ответа</b>	
86	<p>Французский метод предусматривает подачу блюд:</p> <p>А) с использованием приставного столика; <b>Б) в обнос;</b> В) красиво оформленных и приготовленных в целом виде, заранее расставленных на столе; Г) национальных, приготовленных в горшочках.</p>
87	<p>При подаче блюд французским методом техника работы официанта заключается в следующем:</p> <p>А) кладёт на ладонь левой руки ручник, ставит на него блюдо, подходит к гостю справа и гость обслуживает себя сам; Б) кладёт на ладонь правой руки ручник, ставит на него блюдо, подходит к гостю справа и ставит перед ним на сервировочную тарелку; <b>В) кладёт на ладонь левой руки ручник, ставит на него блюдо, подходит к гостю слева и перекладывает блюдо;</b> Г) кладёт на ладонь правой руки ручник, ставит на него блюдо, подходит к гостю справа и перекладывает блюдо.</p>
88	<p>При классическом приёме универсальный прибор располагается следующим образом:</p> <p><b>А) столовую ложку и вилку держат в правой руке, указательный палец располагают между приборами;</b> Б) столовые ложку и вилку располагают в одной плоскости в виде лопатки;</p>

	В) приборы для порционирования держат в ладони правой руки слегка раздвинутыми по отношению друг к другу; Г) все ответы верны.
89	Плоскостной приём используют при подаче: А) блюд, состоящих из порций рыбы и мяса с овощным гарниром; <b>Б) блюд с мягкой консистенцией;</b> В) блюд с плотной консистенцией; Г) соусных блюд.
90	Отварную рыбу, сельдь «под шубой», паштет из гусиной печени порционируют приборами для раскладки, используя следующий приём: А) классический; <b>Б) плоскостной;</b> В) щипцовый; Г) универсальный.
91	Какой метод подачи блюд предусматривает применение приставного столика: А) французский; <b>Б) английский;</b> В) русский; Г) европейский.
92	К горячим мясным блюдам предлагают: А) белые столовые вина; <b>Б) красные столовые вина;</b> В) крепленые вина; Г) шампанское.
93	К горячим закускам рекомендуют: А) крепкие вина; <b>Б) водка, горькие настойки;</b> В) белые столовые вина; Г) красные столовые вина.
94	Перед подачей горячих напитков убирают всю использованную посуду, оставляют только: А) пирожковую тарелку; Б) десертную тарелку; В) бокал для шампанского; <b>Г) фужер.</b>
95	Горячие напитки подают: А) после закусок; Б) после вторых горячих блюд; В) перед десертом; <b>Г) после десерта.</b>

**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 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

<b>Открытые вопросы</b>	
96	<b>Вставьте пропущенные слова в текст:</b> Перед откупориванием бутылку обязательно _____ заказчику. Затем горлышко бутылки накрывают _____. Бутылку держат _____ рукой за _____ через салфетку, а _____ рукой раскручивают проволоку против часовой стрелки. <b>Ответ:</b> Перед откупориванием бутылку обязательно <b>показывают</b> заказчику. Затем горлышко бутылки накрывают <b>салфеткой</b> . Бутылку держат <b>левой</b> рукой за <b>горлышко</b> через салфетку, а <b>правой</b> рукой раскручивают проволоку против часовой стрелки.
97	<b>Вставьте пропущенные слова в текст:</b> Десертные блюда подают обычно в ресторане _____ обеда или ужина. Перед подачей

	<p>десерта со стола убирают всю использованную _____. Большинство холодных десертных блюд подают в стеклянных _____ или на мелких _____ тарелках.</p> <p><b>Ответ:</b> Десертные блюда подают обычно в ресторане <b>в конце (после)</b> обеда или ужина. Перед подачей десерта со стола убирают всю использованную <b>посуду</b>. Большинство холодных десертных блюд подают в стеклянных <b>креманках</b> или на мелких <b>десертных</b> тарелках.</p>
98	<p><b>Вставьте пропущенные слова в текст:</b> Кашу гурьевскую готовят и подают на мельхиоровой порционной _____, поставленной на закусочную тарелку с _____ салфеткой, едят, не перекладывая, _____ ложкой. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают подогретый абрикосовый соус, ставят слева на _____ тарелку с бумажной салфеткой и _____ ложкой.</p> <p><b>Ответ:</b> Кашу гурьевскую готовят и подают на мельхиоровой порционной <b>сковороде</b>, поставленной на закусочную тарелку с <b>бумажной</b> салфеткой, едят, не перекладывая, <b>десертной</b> ложкой. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают подогретый абрикосовый соус, ставят слева на <b>пирожковую</b> тарелку с бумажной салфеткой и <b>чайной</b> ложкой.</p>
99	<p><b>Вставьте пропущенные слова в текст:</b> Мороженое, мусс, желе подают в стеклянной _____, поставленной на _____ тарелку с резной бумажной _____ и _____ ложкой. Ложку кладут перед креманкой ручкой _____.</p> <p><b>Ответ:</b> Мороженое, мусс, желе подают в стеклянной <b>креманке</b>, поставленной на <b>пирожковую</b> тарелку с резной бумажной <b>салфеткой</b> и <b>десертной</b> ложкой. Ложку кладут перед креманкой ручкой <b>вправо</b>.</p>
100	<p><b>Вставьте пропущенные слова в текст:</b> Киви, инжир подают на _____ десертной тарелке, разрезанными _____. Ставят перед гостем. Едят _____ или _____ ложкой, отделяя _____ от кожицы.</p> <p><b>Ответ:</b> Киви, инжир подают на <b>мелкой</b> десертной тарелке, разрезанными <b>пополам</b>. Ставят перед гостем. Едят <b>десертной</b> или <b>чайной</b> ложкой, отделяя <b>мякоть</b> от кожицы.</p>
<b>Вопросы с выбором одного правильного ответа</b>	
101	<p>Температура подачи холодных сладких блюд: А) 4-6 °С; Б) 6-10 °С; <b>В) 10-14 °С;</b> Г) 14-18 °С.</p>
102	<p>Горячие напитки подают: А) после горячих закусок; Б) после вторых горячих блюд; <b>В) после десерта;</b> Г) перед десертом.</p>
103	<p>Температура подачи горячих напитков: <b>А) 75 °С;</b> Б) 85 °С; В) 95 °С; Г) 100 °С.</p>
104	<p>Перед подачей горячих напитков со стола убирают всю использованную посуду, оставляют только: А) рюмки; <b>Б) фужер;</b> В) пирожковую тарелку; Г) закусочную тарелку.</p>
105	<p>Посуда для подачи зелёного: А) чашка чайная; Б) чашка кофейная; <b>В) пиала;</b> Г) кисе.</p>
<b>Установить соответствие</b>	
106	<p>Соотнесите названия напитков с особенностями их приготовления: 1- чай по-английски; 2- имбирный чай по-корейски; 3- чай жасминовый;</p>

	<p>А) пьют без сахара;  Б) в горячее молоко добавляют заварку;  В) готовят с добавлением корицы, орехов и фиников.</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>В</td> <td>А</td> </tr> </table>	1	2	3	Б	В	А
1	2	3					
Б	В	А					
107	<p>Соотнесите названия напитков с особенностями их приготовления:  1 – кофе по-восточному;  2 – кофе по-венски;  3 – кофе по-варшавски.  А) восточному после приготовления пенку сбрызгивают розовой водой или розовым маслом;  Б) приготавливают на топленом молоке с добавлением, при отпуске в чашку кладут горячую молочную пенку;  В) в чашку с кофе espresso сверху кладут сливки, взбитые с сахарной пудрой, и посыпают тертым шоколадом</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>В</td> <td>Б</td> </tr> </table>	1	2	3	А	В	Б
1	2	3					
А	В	Б					
108	<p>Соотнесите кондитерские изделия с методами и приборами для порционирования:  1 – торт;  2- пирожные;  3 – пирожки со сладкой начинкой;  А) берут руками;  Б) лопатка;  В) щипцы.</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>В</td> <td>А</td> </tr> </table>	1	2	3	Б	В	А
1	2	3					
Б	В	А					
109	<p>Соотнесите горячие закуски и посуду для их подачи  1 – куриные крылышки, жареные во фритюре;  2 - белые грибы жареные;  3 – грибы, запечённые в сметанном соусе.</p>						
110	<p>Соотнесите холодные закуски и приборы для их порционирования:  1- икра зернистая;  2- рыбные деликатесы (сёмга, лососина);  3- салат.  А) столовая ложка;  Б) лопатка;  В) вилка.</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>В</td> <td>А</td> </tr> </table>	1	2	3	Б	В	А
1	2	3					
Б	В	А					

**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 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 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**

<b>Вопросы с выбором одного правильного ответа</b>	
111	<p>По принципу «репинского стола» организуется:  А) английский стол;  Б) французский стол;  В) европейский стол;  Г) <b>русский стол.</b></p>
112	<p>Воскресный бранч обслуживается по типу:  1) <b>шведского стола;</b></p>

	<p>2) банкета-коктейля;  3) банкета с полным обслуживанием официантами;  Г) самообслуживания.</p>
113	<p>Обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха характеризуют такой фактор труда, как:  А) социальный;  Б) психологический;  В) бытовой;  <b>Г) гигиенический.</b></p>
114	<p>Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания характеризуют такую задачу организации труда, как:  <b>А) экономическая;</b>  Б) психофизическая;  В) социальная;  Г) эстетическая.</p>
115	<p>Какие приёмы мерчандайзинга применяются на предприятиях общественного питания:  А) дизайн блюд и напитков;  Б) внедрение новых методов обслуживания;  В) агитация в зале;  Г) убеждающая продажа;  <b>Д) все ответы верны.</b></p>
116	<p>Какие туристы не любят молоко и молочные продукты?  А) корейцы;  Б) монголы;  В) из арабских стран;  Г) из Скандинавских стран.</p>
117	<p>В какой стране бутерброд называют королём кухни?  А) в Румынии;  Б) в Польше;  В) в Дании;  Г) в Германии.</p>
118	<p>Макаронны широко распространены в:  <b>А) Италии;</b>  Б) Испании;  В) Португалии;  Г) Польше.</p>
119	<p>Каннелони – это:  А) блюдо из риса;  <b>Б) короткие макароны;</b>  В) закуска из морепродуктов;  Г) холодный суп.</p>
120	<p>Маленькие пельмени с начинкой из говядины, вареного мяса птицы, шпината – это:  А) моцарелла;  Б) паэлья;  <b>В) равиоли;</b>  Г) капиле.</p>
121	<p>Капиле – это:  <b>А) смесь сиропа из тертой лимонной цедры с водой;</b>  Б) суп-пюре из ракообразных;  В) холодный итальянский суп;  Г) мясное блюдо, жареное на гриле.</p>
122	<p>Изделия из жареного мяса должны быть хорошо подрумянены и хрустеть, а внутри оставаться сочными и розовыми. Это –  <b>А) мясо по-английски;</b>  Б) мясо по-бельгийски;  В) мясо по-русски;  Г) мясо по-французски.</p>
123	<p>К знаменитым сортам английского твердого сыра относится:  А) моцарелла;  Б) маасдам;  <b>В) чеддер;</b>  Г) рокфор.</p>

124	В Англии перед подачей пудинг поливают: <b>А) нагретым коньяком и поджигают;</b> Б) горячим шоколадом; В) расплавленным сыром; Г) карамелью.
125	В Англии на Рождество к столу подают: А) заливную рыбу; <b>Б) фаршированную индейку с овощным гарниром;</b> В) запеченного молодого поросёнка; Г) рождественский пирог.

### 3.2 Кейс-задания

**ПК 2.8** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.7** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 4.6** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 5.6** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**ПК 6.1** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

126	Составить примерное меню заказных фирменных блюд в ресторане высшего класса <b>Ответ:</b> В меню заказных блюд включают фирменные блюда, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия. Все фирменные и заказные блюда готовят по заказу потребителей. <b>Фирменные блюда</b> Черный жемчуг <i>Икра зернистая астраханская осетровых рыб на льду</i> Маринованный лосось с зернистой икрой <i>Тончайшие кусочки маринованной семги, пропитанные ароматом лайма и свежего укропа, с картофельным салатом и ложечкой зернистой икры</i> Салат Ромарио <i>Пикантные креветки с авокадо, овощами и маринованной тыквой</i> Пиратский бриг <i>Суп из акульих плавников с мясом крабов и имбирным корнем</i> Нежное послание <i>Форель в конверте, фаршированная грибами и ветчиной, с лимонным соусом</i>																								
127	Составить примерное меню комплексного обеда ресторана бизнес-клуба «Финансист» <b>Ответ:</b> В меню комплексного обеда входят, как правило, холодная закуска, суп, второе горячее блюдо и десерт																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Выход, г</th> <th>Наименование блюд</th> <th>Цена, руб.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>150</td> <td>Салат греческий с оливковым маслом</td> <td></td> </tr> <tr> <td>250/50</td> <td>Солянка рыбная</td> <td></td> </tr> <tr> <td>150/150</td> <td>Котлеты Пожарские с картофелем «Пушкин»</td> <td></td> </tr> <tr> <td>200</td> <td>Напиток брусничный</td> <td></td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>Хлеб ржаной</td> <td></td> </tr> <tr> <td>50</td> <td>Хлеб пшеничный</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">Итого</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Выход, г	Наименование блюд	Цена, руб.	150	Салат греческий с оливковым маслом		250/50	Солянка рыбная		150/150	Котлеты Пожарские с картофелем «Пушкин»		200	Напиток брусничный		100	Хлеб ржаной		50	Хлеб пшеничный			Итого	
Выход, г	Наименование блюд	Цена, руб.																							
150	Салат греческий с оливковым маслом																								
250/50	Солянка рыбная																								
150/150	Котлеты Пожарские с картофелем «Пушкин»																								
200	Напиток брусничный																								
100	Хлеб ржаной																								
50	Хлеб пшеничный																								
	Итого																								
128	Составить меню бизнес-ланча для ресторана <b>Ответ:</b> Посетитель выбирает набор из четырех курсов: первый курс — это несколько вариантов холодных и горячих закусок, второй курс — супы; третий — основные горячие блюда и четвертый — десерты. Дополнительно в стоимость набора может входить кофе черный																								

	или чай.		
	Выход, г	Наименование блюд	Цена, руб.
	50/100/20 200 100/91	Холодные блюда Сельдь по-русски Салат из даров моря с базиликовой заправкой Жареный баклажан с печеным перцем и соусом из грецких орехов	
	300/70 250/75	Супы Уха с расстегаями Суп лапша домашняя с курицей	
	250/50 375 100/10/100/ 50/35	Горячие блюда Судак жареный орли с соусом тартар Скобянка из говядины Котлета куриная с картофелем пай, зеленым горошком в воловане и яблоками в тесте жареными	
	150/30	Десерт Клубника со взбитыми сливками	
	100 200	Горячие напитки Черный кофе Чай с лимоном	
	50 50	Хлеб ржаной Хлеб пшеничный	
130	<p>Составить меню дневного рациона для питания участников Форума студентов</p> <p><b>Ответ:</b> При составлении этого вида меню учитывают особенности обслуживаемого контингента потребителей (возрастные, национальные, род занятий). Калорийность меню дневного рациона колеблется от 2000 до 5000 ккал.</p>		
	Порция, г		Цена
	150	<b>Завтрак</b> Сок персиковый с мякотью	
	20	Масло сливочное	
	30	Джем	
	45	Шейка свиная с зеленью	
	165	Омлет с помидорами	
	100/15	Кофе черный с сахаром	
	108	Булочка Столичная	
	40	<b>Обед</b> Чавыча соленая с зеленью	
	300/50	Рассольник Московский с курицей	
	100/100/8	Грудинка баранья фри с гарниром и огурцом	
	200	Кисель из смородины	
	½ бут.	Вода минеральная	
	60	Хлеб ржаной	
	108	Булочка Столичная	
	20	<b>Ужин</b> Масло сливочное	
	100	Салат витаминный	
	75/50/100	Осетрина, припущенная в рассоле	
	200/22/9	Чай с лимоном	
	60	Хлеб ржаной	
	108	Булочка Столичная	
131	<p>Составить меню для банкета с частичным обслуживанием официантами</p> <p><b>Ответ:</b> В меню банкета с частичным обслуживанием официантами включают широкий ассортимент холодных закусок из расчета 1/2, 1/3 или 1/4 порции на человека, одну горячую закуску, одно-два вторых горячих блюда, десерт, фрукты, горячие напитки. Холодные блюда и закуски Рыбные деликатесы (на 2—3 персоны) Крабы под майонезом (на 2 персоны) Русская мясная закуска</p>		

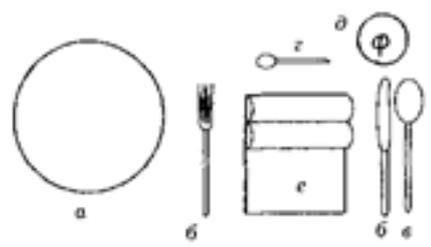
	<p>Галантин из кур  Салат из свежих овощей  Русский разносол (на 2 персоны)  Маслины, оливки  Горячая закуска  Грибы, запеченные в сметанном соусе  Вторые горячие блюда  Молодая севрюжка (на 5 персон)  Телячья корейка (на 5 персон)  Сладкие блюда  Мороженое с огнем  Фрукты  Горячие напитки  Чай с ликером Бенедиктин  Кофе по-венски  Холодные напитки  Морс клюквенный  Мучные кондитерские изделия  Торт Полет  Пирожные (эклер, корзиночка с ягодами, рулеты)</p>
--	--

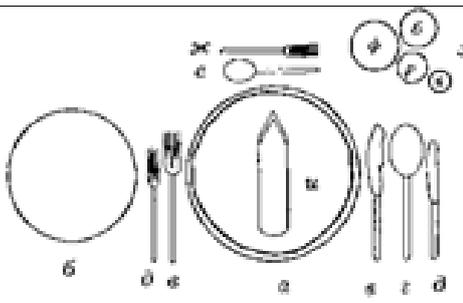
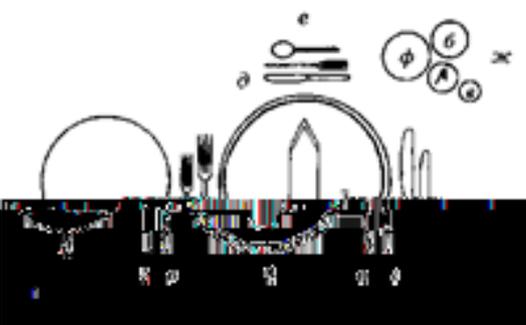
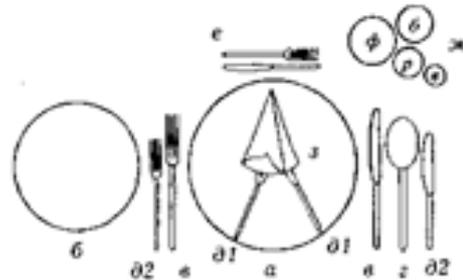
**ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

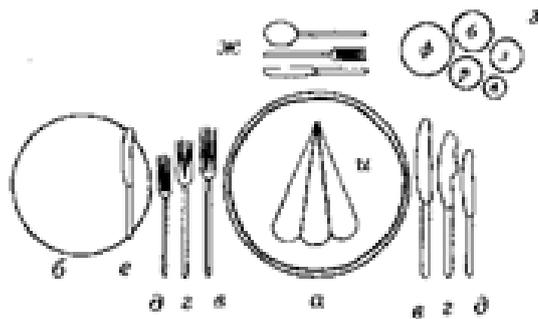
**ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей**

132	<p>Составить схему сервировки стола по меню европейского завтрака для туристов:  Сок фруктовый  Масло сливочное  Яичница-глазунья  Варенье из абрикосов  Чай с лимоном  Булочка Российская  <b>Ответ:</b></p>  <p>а- тарелка пирожковая; б- закусочный прибор; в- десертная ложка; г- чайная ложка; д- фужер; е- полотняная салфетка</p>
133	<p>Составить схему сервировки стола по меню заказных блюд для обеда:  Холодная закуска  Заправочный суп  Второе горячее рыбное блюдо  Десерт (мороженое, бисквитное пирожное)  <b>Ответ:</b></p>

	 <p>а- сервировочная и закусочная тарелки; б – пирожковая тарелка; в- рыбный прибор; г – столовая ложка; д – закусочный прибор; е – десертная ложка; ж – десертная вилка; з- фужер, бокал для белого вина, рюмки: рейнвейная, водочная, бокал для шампанского; и – полотняная салфетка.</p>
134	<p>Составить схему дополнительной сервировки стола по меню ужина:  Холодная закуска из морепродуктов  Горячая закуска (жульен из дичи)  Эскалоп из телятины  Яблоки в тесте, соус персиковый, виноград  Кофе чёрный с коньяком  <b>Ответ:</b></p>  <p>а- тарелки сервировочная и закусочная; б- тарелка пирожковая; в- столовые вилка и нож; г – закусочный прибор; д- десертные нож и вилка; е – чайная ложка; ж – фужер, бокал для красного вина, рюмка для водки, бокал для шампанского; з – полотняная салфетка.</p>
135	<p>Составить схему дополнительной сервировки стола по меню заказных блюд для обеда:  Холодная закуска из рыбы  Холодная закуска из мяса  Бульон с яйцом  Второе горячее овощное блюдо  Десерт (арбуз)  <b>Ответ:</b></p>  <p>а- тарелка закусочная; б – тарелка пирожковая; в- столовые нож и вилка; г – бульонная ложка; д1- закусочный прибор для закуски из рыбы; д2- закусочный прибор для закуски из мяса; е- десертный нож и вилка, ж- фужер, бокалы для белого вина, шампанского, рюмка для водки; з- полотняная салфетка.</p>
136	<p>Составить схему дополнительной сервировки стола для банкета:  Масло сливочное  Холодная закуска из рыбы  Холодная закуска из овощей  Горячее рыбное блюдо  Горячее мясное блюдо</p>

Десерт (мороженое Сюрприз)



а- тарелки сервировочная и закусочная; б- пирожковая тарелка; в- столовые нож и вилка; г- рыбный прибор; д- закусочный прибор; е- нож для масла; ж- десертный прибор; з- фужер; бокалы для белого, красного вина, для шампанского, рюмка для водки; и- полотняная салфетка.

### 3.3 Задачи

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

137	<p>Какова общая длина банкетного стола при двухстороннем обслуживании на 50 участников банкета?</p> <p><b>Решение:</b>                  Общая длина стола при двухсторонней сервировке определяется из расчёта 0,6-0,8 м на одного гостя:  <math>(0,6 \cdot 50) / 2 = 15</math> м  <math>(0,8 \cdot 50) / 2 = 20</math> м.                  Ответ: 15-20 м.</p>
138	<p>Рассчитайте общую длину стола для банкета на 60 гостей при одностороннем обслуживании.</p> <p><b>Решение:</b>                  Общая длина стола при односторонней сервировке определяется из расчёта 0,6-0,8 м на одного гостя:  <math>0,6 \cdot 60 = 36</math> м.  <math>0,8 \cdot 60 = 48</math> м.                  Ответ: 36-48 м.</p>
139	<p>Рассчитайте общую длину фуршетного стола на 150 гостей при двухстороннем обслуживании.</p> <p><b>Решение:</b>                  Общая длина фуршетного стола при двухсторонней сервировке определяется из расчёта 1 м на 8 гостей:  <math>150 / 8 = 18,75</math> м.                  Ответ: 18,75 м.</p>
140	<p>Рассчитайте необходимое количество фужеров для банкета – фуршет на 150 гостей.</p> <p><b>Решение:</b>                  Общее количество фужеров рассчитывается по нормативу 0,75-1 шт на одного гостя:  <math>0,75 \cdot 150 = 113</math></p>

	$1 \cdot 150 = 150$ Ответ: 113-150 шт.
141	Рассчитайте необходимое количество закусочных тарелок для банкета – фуршет на 150 гостей. <b>Решение:</b> Общее количество закусочных тарелок рассчитывается по нормативу 2-2,5 шт на одного гостя: $2 \cdot 150 = 300$ шт $2,5 \cdot 150 = 375$ шт. Ответ: 300-375 шт.
142	Рассчитайте необходимое количество закусочных вилок для банкета – фуршет на 180 гостей. <b>Решение:</b> Общее количество закусочных вилок рассчитывается по нормативу 2,1-2,5 шт на одного гостя: $2,1 \cdot 180 = 378$ шт. $2,5 \cdot 180 = 450$ шт. Ответ: 378-450 шт.

**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**

143	Рассчитайте количество официантов для банкета с частичным обслуживанием официантов на 50 гостей. <b>Решение:</b> Количество официантов определяется из расчета один официант на 12—15 гостей: $50/15 = 3,3$ (округляем до целого числа) = 3 официанта $50/12 = 4,2$ (округляем до целого числа) = 4 официанта Ответ: 3-4 официанта
144	Рассчитать количество официантов на 150 гостей банкета – фуршет. <b>Решение:</b> Количество официантов определяется из расчета один официант на 15—20 гостей: $150/20 = 7,6$ (округляем до целого числа) = 7 официантов $150/15 = 10,1$ (округляем до целого числа) = 10 официантов. Ответ: 7-10 официантов.
145	Рассчитайте необходимое количество официантов на 100 гостей банкета – коктейля. <b>Решение:</b> Количество официантов определяется из расчета один официант на 10-15 гостей: $100/15 = 6,6$ (округляем до целого числа) = 7 официантов $100/10 = 10$ официантов Ответ: 7-10 официантов.
146	Рассчитайте необходимое количество официантов на 18 гостей банкета – чай. <b>Решение:</b> Количество официантов определяется из расчета два официанта на 8-10 гостей: $(18/10) \cdot 2 = 3,6$ (округляем до целого числа) = 4 официантов $(18/8) \cdot 2 = 4,5$ (округляем до целого числа) = 5 официантов Ответ: 4-5 официантов.
147	Рассчитайте необходимое количество официантов на 20 гостей банкета с полным обслуживанием официантами. <b>Решение:</b> Количество официантов определяется из расчета два официанта на 6-8 гостей: $(20/8) \cdot 2 = 5$ официантов $(20/6) \cdot 2 = 6,6$ (округляем до целого числа) = 7 официантов Ответ: 5-7 официантов

### 3.4 Собеседование (вопросы для экзамена)

**ОК 1** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ОК 2** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ОК 3** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 4** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 5** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 6** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

**ОК 7** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 9** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

**ОК 10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

148	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.
149	Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему.
150	Услуг предприятий общественного питания. Классификация, требования
151	Типы ПОП. Особенности организации обслуживания на предприятиях общественного питания разных типов.

**ПК 2.8** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.7** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 4.6** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 5.6** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**ПК 6.1** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

152	Характеристика и назначение основных торговых помещений.
153	Характеристика и назначение вспомогательных торговых помещений
154	Оборудование торговых помещений. Правила расстановки мебели.
155	Стили оформления интерьеров торговых помещений предприятий общественного питания.

**ПК 3.2** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

156	Фарфоровая и фаянсовая посуда: виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика.
157	Стеклянная и хрустальная посуда: виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика.
158	Металлическая посуда: виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика.
159	Деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, характеристика, ассортимент.
160	Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика.
161	Столовое белье: виды, назначение, размеры, ассортимент, характеристика.

**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.**

162	Средства информации на предприятиях общественного питания (общие, специализированные)
163	Меню: понятие, назначение, виды, правила составления и оформления.
164	Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления.
165	Карта коктейлей: понятие, назначение, правила составления и оформления.

**ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей.**

166	Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции.
167	Накрытие столов скатертями: назначение, способы, замена скатертей.
168	Виды и формы складывания салфеток: простые и сложные.
169	Сервировка столов: назначение, виды, требования, правила и последовательность.
170	Предварительная сервировка стола для завтрака.
171	Предварительная сервировка стола для бизнес-ланча.
172	Предварительная сервировка стола для обеда.
173	Предварительная сервировка стола для ужина.
174	Предварительная сервировка стола по меню заказных блюд.
175	Подготовка персонала к обслуживанию: личная гигиена, внешний вид, стиль, имидж, принадлежности официанта.

**ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**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 5.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 5.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

176	Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, прием, уточнение и передача заказа на производство, досервировка стола.
177	Правила подачи продукции сервис-бара.
178	Рекомендации и подача вин, особенности подачи игристых вин.
179	Способы и методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский.
180	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок.
181	Последовательность и правила подачи горячих закусок.
182	Последовательность и правила подачи супов.
183	Последовательность и правила подачи вторых горячих блюд.
184	Последовательность и правила подачи десерта_ горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод).
185	Последовательность и правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.
186	Порядок замены использованной посуды и приборов, досервировка стола.
187	Расчет с потребителями: виды, формы, правила.

**ПК 2.8** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.7** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 4.6** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 5.6** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**ПК 6.1** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

188	Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам.
189	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение; отличительные особенности.
190	Определение вариантов расстановки столов согласно протоколу.
191	Предварительная сервировка стола для банкета с полным обслуживанием официантами.
192	Роль и обязанности менеджера при организации обслуживания официального банкета.
193	Организация синхронной подачи продукции сервис - бара, холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, десерта, табачных изделий, горячих напитков.
194	Организация официального банкета.
195	Расстановка столов согласно протоколу.
196	Сервировка и декорирование столов для официального банкета.
197	Роль и обязанности менеджера при организации официального банкета.
198	Обслуживание участников официального банкета.
199	Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика.
200	Составление меню приема-фуршет.

201	Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья.
202	Сервировка и оформление столов для приема-фуршет.
203	Порядок подачи блюд и напитков на приеме-фуршет.
204	Прием-коктейль.
205	Организация обслуживания, приема-коктейль.
206	Банкет-чай. Организация официальных приемов за чайными столами.
207	Смешанные приемы: определение, назначение, характеристика.
208	Организация обслуживания смешанных приемов.
209	Неофициальные банкеты: понятие, виды.
210	Особенности подачи банкетных блюд.

**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 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 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**

211	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций и т.п.
212	Особенности обслуживания гостей, проживающих в гостиницах.
213	Услуги по организации и обслуживанию торжеств; семейных обедов и т.п.
214	Услуги по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.
215	Обслуживание по типу «шведского стола».
216	Современные виды услуг и форм обслуживания.
217	Обслуживание иностранных туристов.
218	Организация обслуживания туристов.
219	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.
220	Фламбирование.
221	Фондю.
222	Социально-ориентированные предприятия питания.
223	Организация труда обслуживающего персонала.

### **3.5 Темы рефератов**

**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 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 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**

224	Особенности питания туристов из Италии
225	Особенности питания туристов из Испании и Португалии
226	Особенности питания туристов из Франции
227	Особенности питания туристов из Бельгии
228	Особенности питания туристов из Голландии

229	Особенности питания туристов из Великобритании
230	Особенности питания туристов из Скандинавских стран
231	Особенности питания туристов из Польши
232	Особенности питания туристов из Германии, Австрии
233	Особенности питания туристов из Венгрии
234	Особенности питания туристов из Болгарии
235	Особенности питания туристов из Греции
236	Особенности питания туристов из Турции
237	Особенности питания туристов из Арабских стран (Ирак, Иран, Ливан, Сирия)
238	Особенности питания туристов из Египта
239	Особенности питания туристов из Алжира, Туниса, Марокко
240	Особенности питания туристов из США, Канады
241	Особенности питания туристов из Мексики
242	Особенности питания туристов из Бразилии
243	Особенности питания туристов из Аргентины, Парагвая, Уругвая
245	Особенности питания туристов из Кубы
246	Особенности питания туристов из Индии
247	Особенности питания туристов из Индонезии
248	Особенности питания туристов из Кореи
249	Особенности питания туристов из Китая
250	Особенности питания туристов из Японии

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.



**5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине**

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<p>OK 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>OK 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>OK 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>OK 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>OK 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>OK 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>OK 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>OK 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>OK 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>OK 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>					
<b>Знает</b>	<p>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и</p>	Собеседование (экзамен)	Обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, только некоторые из которых может связывать между собой	Неудовлетворительно	Не освоена / недостаточный
			Обучающийся обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Удовлетворительно	Освоена / базовый
			Обучающийся обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Хорошо	Освоена / повышенный
			Обучающийся обладает системным взглядом на изучаемый объект	Отлично	Освоена / повышенный
		Результаты	Обучающимся даны правильные ответы менее чем на 59,99%	Неудовлетворительно	Не освоена

	<p>самообразования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;</li> <li>- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты;</li> </ul>	тестирования	тестовых вопросов		(недостаточный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 60-74,99% тестовых вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающимся даны правильные ответы на 75-84,99% тестовых вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 85-100% тестовых вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
<b>Умеет</b>	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска; структурировать</li> </ul>	Собеседование (вопросы к практическим работам)	Число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			Практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

<p>получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> <li>- описывать значимость своей профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);</li> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</li> </ul>	<p>темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов)</p>		
	<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов</p>	Хорошо	Освоена (повышенный)
	<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета</p>	Отлично	Освоена (повышенный)

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
<b>Знает</b>	- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов; - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд; - современные информационные технологии для составления меню, карт вин, коктейлей;	Собеседование (экзамен)	Обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, только некоторые из которых может связывать между собой	Неудовлетворительно	Не освоена / недостаточный
			Обучающийся обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Удовлетворительно	Освоена / базовый
			Обучающийся обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Хорошо	Освоена / повышенный
			Обучающийся обладает системным взглядом на изучаемый объект	Отлично	Освоена / повышенный
	Результаты тестирования	Обучающимся даны правильные ответы менее чем на 59,99% тестовых вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)	
		Обучающимся даны правильные ответы на 60-74,99% тестовых вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)	
		Обучающимся даны правильные ответы на 75-84,99% тестовых вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)	
		Обучающимся даны правильные ответы на 85-100% тестовых вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)	
<b>Умеет</b>	-соблюдать личную гигиену; - складывать салфетки разными способами; - подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - заменять использованную посуду и приборы;	Кейс-задания	Кейс-задание не выполнено, или выполнено менее чем на треть, если решение и обозначено то оно не является решением проблемы, которая заложена в кейсе	Неудовлетворительно	Не освоена / недостаточный

	- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;		Кейс–задание выполнено более чем на 2/3, обучающийся показывает явный недостаток теоретических знаний, выводы слабые, собственная точка зрения на причины возникновения проблемы не обоснована или отсутствует	Удовлетворительно	Освоена / базовый
			Кейс–задание выполнено полностью, теоретическое обоснование ограничено, имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены	Хорошо	Освоена / повышенный
			Кейс–задание выполнено полностью, обучающийся привел полную четкую аргументацию выбранного решения, продемонстрировал хорошие теоретические знания, имеет собственную обоснованную точку зрения на проблему	Отлично	Освоена / повышенный
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>					
<b>Знает</b>	- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм	Собеседование (экзамен)	Обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, только некоторые из которых может связывать между собой	Неудовлетворительно	Не освоена / недостаточный

	<p>собственности, различных видов, типов и классов; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы замены использованной посуды и приборов</li> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> </ul>		Обучающийся обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Удовлетворительно	Освоена / базовый
			Обучающийся обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Хорошо	Освоена / повышенный
			Обучающийся обладает системным взглядом на изучаемый объект	Отлично	Освоена / повышенный
		Результаты тестирования	Обучающимся даны правильные ответы менее чем на 59,99% тестовых вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 60-74,99% тестовых вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающимся даны правильные ответы на 75-84,99% тестовых вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
	Обучающимся даны правильные ответы на 85-100% тестовых вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)		
<b>Умеет</b>	<p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; заменять использованную посуду и приборы; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> </ul>	Собеседование (вопросы к практическим работам)	Число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			Практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

			<p>минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов)</p>		
			<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов</p>	Хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета</p>	Отлично	Освоена (повышенный)
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>					

<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>					
<b>Знает</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- технологию транширования, фламбирования, подачи блюд фондю;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- традиции чаепития разных стран;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> </ul>	Собеседование (экзамен)	Обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, только некоторые из которых может связывать между собой	Неудовлетворительно	Не освоена / недостаточный
			Обучающийся обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Удовлетворительно	Освоена / базовый
			Обучающийся обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Хорошо	Освоена / повышенный
			Обучающийся обладает системным взглядом на изучаемый объект	Отлично	Освоена / повышенный
		Результаты тестирования	Обучающимся даны правильные ответы менее чем на 59,99% тестовых вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 60-74,99% тестовых вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающимся даны правильные ответы на 75-84,99% тестовых вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 85-100% тестовых вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
<b>Умеет</b>	- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; анализировать работу концептуальных ресторанов в различных сегментах ресторанного бизнеса; - современные концепции ресторанов; разрабатывать	Собеседование (вопросы к практическим работам)	Число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

	<p>различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>- осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>- применять техники транширования, фламбирования, приготовления и подачи фондю;</p> <p>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p>		<p>половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий</p>		
			<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов)</p>	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов</p>	Хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать</p>	Отлично	Освоена (повышенный)

			проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета		
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>					
<b>Знает</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> </ul>	Собеседование (экзамен)	Обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, только некоторые из которых может связывать между собой	Неудовлетворительно	Не освоена / недостаточный
			Обучающийся обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Удовлетворительно	Освоена / базовый
			Обучающийся обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Хорошо	Освоена / повышенный
			Обучающийся обладает системным взглядом на изучаемый объект	Отлично	Освоена / повышенный
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> </ul>	Результаты тестирования	Обучающимся даны правильные ответы менее чем на 59,99% тестовых вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 60-74,99% тестовых вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающимся даны правильные ответы на 75-84,99% тестовых	Хорошо	Освоена (повышенный)

			вопросов		
			Обучающимся даны правильные ответы на 85-100% тестовых вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
<b>Умеет</b>	<p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p>	Собеседование (вопросы к практическим работам)	Число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий	Неудовлетворительно	Не освоена
			Практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов)	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной	Хорошо	Освоена (повышенный)

			негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов		
			Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета	Отлично	Освоена (повышенный)
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					
<b>Знать</b>	- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; - современные направления в оформлении интерьеров организаций питания; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования	Собеседование (экзамен)	Обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, только некоторые из которых может связывать между собой	Неудовлетворительно	Не освоена / недостаточный
			Обучающийся обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Удовлетворительно	Освоена / базовый
			Обучающийся обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Хорошо	Освоена / повышенный
			Обучающийся обладает системным взглядом на изучаемый объект	Отлично	Освоена / повышенный
		Результаты тестирования	Обучающимся даны правильные ответы менее чем на 59,99% тестовых вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

			Обучающимся даны правильные ответы на 60-74,99% тестовых вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающимся даны правильные ответы на 75-84,99% тестовых вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 85-100% тестовых вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> </ul>	Собеседование (вопросы к практическим работам)	Число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий	Неудовлетворительно	Не освоена
			Практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов)	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

			Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета	Отлично	Освоена (повышенный)
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>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</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>					
<b>Знает</b>	- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	Собеседован ие (экзамен)	Обучающийся обладает частичными и разрозненными	Неудовлетвори тельно	Не освоена / недостаточный

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> </ul>		знаниями, только некоторые из которых может связывать между собой		
			Обучающийся обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Удовлетворительно	Освоена / базовый
			Обучающийся обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Хорошо	Освоена / повышенный
			Обучающийся обладает системным взглядом на изучаемый объект	Отлично	Освоена / повышенный
		Результаты тестирования	Обучающимся даны правильные ответы менее чем на 59,99% тестовых вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 60-74,99% тестовых вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающимся даны правильные ответы на 75-84,99% тестовых вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 85-100% тестовых вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
<b>Умеет</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- правила декантация вин, особенности подачи шампанского</li> </ul>	Кейс-задания	Кейс-задание не выполнено, или выполнено менее чем на треть, если решение и обозначено то оно не является решением проблемы, которая заложена в кейсе	Неудовлетворительно	Не освоена / недостаточный
			Кейс-задание выполнено более чем на 2/3, обучающийся показывает явный недостаток теоретических знаний, выводы слабые, собственная точка зрения на причины возникновения проблемы не обоснована или отсутствует	Удовлетворительно	Освоена / базовый

			Кейс–задание выполнено полностью, теоретическое обоснование ограничено, имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены	Хорошо	Освоена / повышенный
			Кейс–задание выполнено полностью, обучающийся привел полную четкую аргументацию выбранного решения, продемонстрировал хорошие теоретические знания, имеет собственную обоснованную точку зрения на проблему	Отлично	Освоена / повышенный
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p> <p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>					
<b>Знает</b>	подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - использование столовых аксессуаров для сервировки тематических столов;	Собеседование (экзамен)	Обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, только некоторые из которых может связывать между собой	Неудовлетворительно	Не освоена / недостаточный
			Обучающийся обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Удовлетворительно	Освоена / базовый
			Обучающийся обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Хорошо	Освоена / повышенный
			Обучающийся обладает системным взглядом на	Отлично	Освоена / повышенный

			изучаемый объект		
		Результаты тестирования	Обучающимся даны правильные ответы менее чем на 59,99% тестовых вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 60-74,99% тестовых вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающимся даны правильные ответы на 75-84,99% тестовых вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 85-100% тестовых вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
<b>Умеет</b>	<p>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>- организовывать, осуществлять и контролировать обслуживание гостей на высшем уровне;</p>	Собеседование (вопросы к практическим работам)	Число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий	Неудовлетворительно	Не освоена
			Практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов)	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

			<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов</p>	Хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета</p>	Отлично	Освоена (повышенный)

