

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленова

29 августа 2018 г.



Рабочая программа дисциплины
«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии со специальностью 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Организация обслуживания» включена в профессиональный цикл, как общепрофессиональная дисциплина.

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

иметь практический опыт:

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

- оценивать качество выполняемых работ;

- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- классификацию организаций питания;
- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и

- нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
 - правила первичного документооборота, учета и отчетности;
 - методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
 - принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептур;
- принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
 - правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
 - виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
 - методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
 - методы контроля физиологической полноценности питания;
 - назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
 - современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
 - традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
 - особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
 - основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
 - характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
 - особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
 - ассортимент буфетной продукции;
 - виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
 - технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
 - основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
 - принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
 - правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
 - правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
 - особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
 - принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
 - обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
 - систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
 - нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей

В процессе изучения дисциплины у обучающихся формируются компетенции, включающие в себя способность:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и

	способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося — 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося — 51 час;
- самостоятельная работа обучающегося — 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	51
в том числе:	
практические занятия	17
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания		
Тема 1.1. Введение. Услуги общественного питания	Содержание Основные понятия и определения. Услуги общественного питания. Классификация. Общие требования к услугам. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов. Классификация методов и форм обслуживания. Современные формы и культура обслуживания.	1
Раздел 2. Подготовка к обслуживанию потребителей		
Тема 2.1. Торговые помещения для обслуживания потребителей	Содержание Торговые помещения виды, назначения, характеристика основных и вспомогательных помещений. Современный интерьер зала. Взаимосвязь. Требования к освещению, вентиляции. Оборудование торгового зала: мебель, способы расстановки, уборка торговых помещений. Средства информации: меню, прейскуранты, карты вин, сертификаты, лицензии.	2
Тема 2.2. Столовая посуда, приборы	Содержание Классификация столовой посуды, приборов. Основные требования, нормы оснащения, размеры и назначения, разновидности: фарфоро-фаянсовая, металлическая, стеклянная, хрустальная, деревянная, разового пользования.	1
	Практическая работа № 1 1. Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов. 2. Расчет необходимого количества посуды, приборов на основании норм оснащения для каждого типа предприятия общественного питания. 3. На основании изложенного материала студент должен <i>знать:</i> разновидности всей столовой посуды, ее назначение и применение; <i>уметь:</i> организовать учет выдачи и приема посуды, правильно оформить документ на списание (акт) и принимать грамотное решение по возмещению издержек.	4
Тема 2.3. Столовое белье Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание Столовое белье - виды и назначения. Размеры скатертей салфеток, рушников. Маркировка столового белья. Основное назначение каждого вида. Подбор и расчет столового белья. Получение посуды и белья, доставка в торговый зал. Последовательность сервировки стола. Предварительная сервировка столов. Сервировка для завтрака, обеда, ужина. Основные примы складывания салфеток.	2

	<p>Практическая работа № 2</p> <p>1. Подбор и подготовка посуды, освоение навыков приемов сервировки для завтрака, обеда, ужина.</p> <p>2. Складывание салфеток.</p> <p>3. Накрытие столов скатертью, замена скатерти (определенным способом).</p> <p>На основании вышеизученного студент должен</p> <p><i>знать:</i> расположение предметов сервировки на столе, назначение приборов, белья;</p> <p><i>уметь:</i> правильно подобрать посуду и приборы в соответствии с заданием преподавателя.</p>	4
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1.Отработка приемов сервировки;</p> <p>2.Составление различных видов меню, карт вин (по заданию преподавателя);</p> <p>3.Составление конспекта по теме: "Личная подготовка персонала к обслуживанию".</p>	4
Раздел 3. Организация обслуживания потребителей в ресторане		
<p>Тема 3.1.</p> <p>Особенности организации обслуживания в ресторанах</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Встреча посетителей, размещение их в зале, предложение меню и преЙскуранта, прием заказа, рекомендации.</p> <p>2. Уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом. Расчет с потребителем.</p>	2
<p>Тема 3.2.</p> <p>Организация процесса обслуживания в зале</p>	<p>Содержание</p> <p>Последовательность подачи: порядок получения буфетной продукции, получение готовой продукции с производства. Правила подачи холодных блюд и закусок, правила подачи горячих закусок. Подача первых блюд. Способы подачи вторых блюд. Методы подачи блюд. Подготовка стола для подачи десерта. Правила подачи горячих и холодных напитков. Порядок замены использованной посуды. Уборка со стола использованной посуды и приборов.</p>	2
<p>Тема 3.3.</p> <p>Правила этикета и нормы поведения за столом</p>	<p>Содержание</p> <p>Основные принципы этикета. "Эстетика еды". Эстетические нормы: расположение за столом, пользование салфеткой, пользование приборами. Этикет посетителя. Этикет официанта.</p>	1
	<p>Практическая работа № 3</p> <p>1. Овладение приемами подачи блюд и напитков при индивидуальном и групповом обслуживании.</p> <p>2. Уборка со стола и замена использованной посуды.</p> <p>3. Оформление бланков счетов.</p> <p>4. Экскурсия на предприятие общественного питания (ресторан)</p>	4

	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Проанализировать предложенное меню (по заданию преподавателя) с рекомендацией напитков и блюд.</p> <p>2. Установить очередность подачи заказанных блюд (по заданию преподавателя).</p> <p>3. Подобрать посуду.</p>	4
Раздел 4. Обслуживание банкетов, приемов		
<p>Тема 4.1. Общие правила подготовки к проведению банкетов</p>	<p>Содержание</p> <p>Банкеты и приемы: определения, классификация, назначение. Подготовка к проведению: прием заказа на обслуживание, разработка меню, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья; составление заявок на производство, в буфет, сервисную; составление схемы обслуживания, определение необходимого количества сервировки, распределение обязанностей. Роль метрдотеля.</p>	2
<p>Тема 4.2. Банкет (прием) за столом с полным обслуживанием официантами</p>	<p>Содержание</p> <p>Назначение. Характеристика. Особенности подготовки проведения данного банкета.</p>	1
<p>Тема 4.3. Банкет с частичным обслуживанием</p>	<p>Содержание</p> <p>Подготовка к банкету. Назначение. Предварительная сервировка и размещение холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания. Особенности организации и проведения свадебного банкета.</p>	2
<p>Тема 4.4. Банкет (прием) по типу фуршет</p>	<p>Содержание</p> <p>Назначение. Особенности меню. Фуршетные столы, накрытие их скатертями, расстановка, сервировка, оформление. Время и порядок подачи холодных и горячих закусок, горячих II блюд, десертов, вино-водочных изделий, горячих напитков. Обслуживание банкета. Обязанности официантов и метрдотеля. Правила уборки столов.</p>	1
<p>Тема 4.5. Банкет (прием) – коктейль</p>	<p>Содержание</p> <p>Назначение, виды, характеристика, особенности проведения. Характеристика меню. Последовательность и правила подачи закусок, напитков. Организация буднта-бара. Особенности подачи коктейлей.</p>	2
<p>Тема 4.6. Банкет- чай</p>	<p>Содержание</p> <p>Назначение характеристика. Особенности подготовки. Сервировка столов и организация обслуживания</p>	1

<p>Тема 4.7. Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы)</p>	<p>Содержание Коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Отличительные особенности. Организация обслуживания</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.8. Дипломатический прием</p>	<p>Содержание Назначения. Отличительные особенности</p>	<p>1</p>
	<p>Практическая работа № 4 1. Составление меню банкета- обеда (банкета-ужина) с полным обслуживанием официантами на 40 человек. 2. Составление меню банкета с частичным обслуживанием (свадебного на 50 человек). 3. Составление банкета-чая на 18 человек. 4. Составление банкета-фуршета на 150 человек. 5. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет мебели, посуды, белья. 6. На основании изученного материала и проведенных практических работ студент должен <i>знать</i>: назначение и характеристику различных банкетов, правила составления меню <i>уметь</i>: рассчитывать необходимое количество посуды, белья, столов, приборов 7. Оформление соответствующей документации</p>	<p>4</p>
	<p>Практическая работа № 5 1. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов, с полным и частичным обслуживанием. 2. Отработка фрагментов сервировки банкета-фуршет, банкета-чай. 3. На основании изученного материала и проведенных практических работ студент должен <i>знать</i>: основные формы и методы обслуживания и сервировки стола <i>уметь</i>: выполнять различные виды сервировки, обслуживать различный контингент с соблюдением условий обслуживания. 4. Оформление соответствующей документации</p>	<p>1</p>
	<p>Самостоятельная работа 1. Подготовка рефератов по темам: "Традиции чаепития", "Свадебные ритуалы". 2. Изображение схемы столов для различных банкетов. 3. Ознакомление с материалами по обслуживанию дипломатических приемов.</p>	<p>4</p>
<p align="center">Раздел 5. Организация обслуживания иностранных туристов</p>		

<p>Тема 5.1. Виды услуг, предоставляемых иностранным туристам</p>	<p>Содержание Нормативная база, виды туризма, классы обслуживания. Перечень предоставляемых иностранным туристам (индивидуально, группам), делегациям отдельных стран. Требования к предприятиям, предназначенным для обслуживания иностранных туристов. Договора на обслуживание, план заезда</p>	<p>1</p>
<p>Тема 5.2. Обслуживание иностранных туристов</p>	<p>Содержание Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран, режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета, услуги питания в пути следования туристов. Семинарское занятие. прослушивание рефератов "Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира"</p>	<p>2</p>
<p>Раздел 6. Специальные формы услуг</p>		
<p>Тема 6.1. Обслуживание участников съездов, конференций</p>	<p>Содержание Обслуживание в номерах гостиниц</p>	<p>1</p>
<p>Тема 6.2. Обслуживание праздничных вечеров. Обслуживание на пассажи́рском транспорте. Современные услуги</p>	<p>Содержание Обслуживание праздничных вечеров. Обслуживание на пассажирском транспорте. Создание повышенного уровня комфортности в ресторанах. Современные услуги. Услуги по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертных программ, предоставление настольных игр, игровых автоматов.</p>	<p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа 1. Работа с учебно-методической литературой; 2. Подготовка рефератов по теме "Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира"</p>	<p>4</p>
<p>Раздел 7. Организация социального питания</p>		
<p>Тема 7.1. Организация питания студентов ВУЗов, колледжей, училищ и на производственных предприятиях</p>	<p>Содержание 1. Понятие о социальном питании, режим питания. Линии раздачи: виды, назначение, эффективность использования. Оснащение зала. Предоставление дополнительных услуг. Организация расчета. 2. Организация благотворительных акций (услуг питания) для незащищенных групп населения</p>	<p>2</p>

	Самостоятельная работа 1. Подготовка докладов, рефератов по теме "Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы"; 2. Экскурсия	2
Раздел 8. Организация труда обслуживающего персонала		
Тема 8.1. Организация труда	Содержание Обслуживающий персонал. Определение. Общие требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру, гардеробщику, швейцару в соответствии с ГОСТ Р 28-1-95. Организация труда. Права и обязанности.	1
	Самостоятельная работа 1. Работа с учебно-методической литературой; 2. Подготовка к экзамену	3
Всего:		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя: стол, стул и компьютер; 9 двухместные столы, стулья на 18 посадочных мест, учебная доска, шкаф закрытый двустворчатый.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основная литература:

1. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для СПО. -М.: Академия, 2017. -320 с.
2. Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Текст]: учебник для СПО / Л. Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л. П. Сынгаевская. - М.: Академия, 2016. - 335 с. - (Профессиональное образование). - 2 экз
3. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для СПО. -М.: Академия. 2017. - 250 с. -4
4. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для СПО. -М.: Академия, 2017. -398с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО. -М.; Академия, 2014. -314 с.
6. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для СПО. - Ростов н/Д: ФЕНИКС, 2004. - 350 с.
7. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: учеб. пособие для СПО доп. МО. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2008. - 319 с.
8. Дементьева Е. П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха / Е. П. Дементьева. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 253 с.
9. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. - М.: Проспект, 2008. - 379 с.
10. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст]/Н.М.Ларионова: учебник для СПО. - М.: Академия, 2015. - 205с.
11. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания /Е.А. Прокопьева: учебник для СПО. -М.: Академия, 2017. -398с
12. Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Текст]: учебник для СПО / Л. Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л. П. Сынгаевская. - М.: Академия, 2016. - 335 с.

3.2.2. Дополнительная литература:

1. "Общественное питание" (3-е издание, переработанное и дополненное) (Семенихин В.В.) ("ГроссМедиа", "РОСБУХ", 2017)// режим доступа "КонсультантПлюс"
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 379 с.//режим доступа «ЭБС Юрайт»
3. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания /В.А. барановский: учеб. пособие для СПО. - Ростов н/Д: ФЕНИКС, 2004. - 350 с.
4. Белошапка, М.И. Технология ресторанного обслуживания: учеб. пособие НПО - М.: Академия, 2006. - 224 с.
5. Богушева, В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров [Текст]/ В.И.Богушева: учеб. пособие для СПО - 5-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2004. - 415 с.

6. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]/Е.С. Оробейко: учеб. пособие для СПО доп. МО. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2008. - 319 с.
7. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст]/И.Ю.Ляпина: учебник для НПО - М.: Академия, 2008. - 208 с
8. Усов, В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В.Усов: учебник для СПО рек. МО. - М.: Академия, 2003. - 415 с.
9. Чалова, Н.В.Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах /Н.В.Чалова: учеб. пособие для колледжей рек.МО - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 351 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменного опроса с использованием карточек тестового типа, тестирования с использованием тестов различного уровня сложности, проверки домашнего задания, использования нормативов при надевании средств индивидуальной защиты, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>П.К.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>- демонстрация умения работы с нормативно-технологической документацией, правового регулирования в сфере профессиональной деятельности, знаний видов технологического оборудования; -изложение показателей качества обслуживания; умение разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; самостоятельная работа; практические работы; проведение исследований;</p>
<p>П.К.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>-демонстрация умения контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать оборудование, посуду, приборы, - рассчитывать необходимое количество сырья, расходных материалов в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; самостоятельная работа; практические работы; проведение исследований;</p>
<p>П.К.6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>-демонстрация умения организации подготовки зала к обслуживанию и приему гостей, -изложение материалов по организации и контролю процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, осуществления расчета с посетителями</p>	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; самостоятельная работа; практические работы; проведение исследований</p>
<p>П.К.6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>-изложение знаний по проведению сегментации рынка, участию в проведение маркетинговых исследований рынка, анализу маркетинговых информации, -изложение материала по выбору, оформлению и использования информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в процессе обслуживания</p>	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; самостоятельная работа; практические работы; разработка проектов, проведение исследований.</p>

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
--	---	---