

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя
Директор ООО «ДольчеВита»



УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного
автономного
профессионального
образовательного
учреждения Тюменской области
«Тобольский многопрофильный
техникум»



СОГЛАСОВАНО
Директор государственного
автономного профессионального
образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский техникум индустрии
питания, коммерции и сервиса»



**Программа профессионального обучения,
опережающей профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих,
направленной на получение первой профессии для лиц, являющихся
обучающимися общеобразовательных организаций Тюменской области
по профессии 16399 «Официант»**

**наименование программы
«Основы ресторанного сервиса»**

г. Тобольск, 2022 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Цели реализации программы
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения
 - 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации
 - 2.2. Требования к результатам освоения программы
3. Структура и содержание программы
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Учебно-тематический план
 - 3.3. Тематический план и содержание практическое обучения
 - 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)
4. Материально-технические условия реализации программы
5. Учебно-методическое обеспечение программы
 - 5.1. Законодательные и нормативные документы
 - 5.2. Основная литература
 - 5.3. Дополнительная литература
 - 5.4. Электронные ресурсы
6. Оценка качества освоения программы
 - 6.1. Промежуточная аттестация
 - 6.2. Итоговая аттестация
7. Приложение (технологические карты ЛПЗ/ПО)

**Программа профессионального обучения,
опережающей профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих,
направленной на получение первой профессии для лиц, являющихся
обучающимися общеобразовательных организаций Тюменской области
по профессии 16399 Официант 3 разряда
наименование программы
«Основы ресторанного сервиса»**

1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии 16399 Официант 3 разряда.

Программа реализуется в рамках деятельности Центра опережающей профессиональной подготовки Тюменской области (ЦОПП ТО) и направлена на удовлетворение перспективных потребностей сферы труда в соответствии с Перечнем приоритетных для Тюменской области групп компетенций и компетенций опережающей профессиональной подготовки; Списком ТОП-Регион наиболее приоритетных и востребованных на рынке труда Тюменской области перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования.

Опережающее обучение достигается включением в программу требований к профессии (шифр, наименование); международных требований, отраженных в стандарте компетенции 35 Ресторанный сервис (техническое описание компетенции Ворлдскиллс «Ресторанный сервис»), а также формированием первоначальных навыков официанта, который должен быть готов к начальному уровню сервисного обслуживания потребителя, как в стационарных точках, так и при выездном оказании услуг.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии 16399 Официант, и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N273-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "Об образовании в Российской Федерации";
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 N292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (с изменениями и дополнениями) с изменениями и дополнениями от 21.08.2013, 20.01, 26.05, 27.10.2015 г.
- приказом Министерства образования и науки РФ от 23.08.2017г. «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» № 816;
- приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» N 438;

- приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 "Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ" № 882/391;
- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск №51, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- профессиональным стандартом 33.013 Официант/бармен, утвержденным Министерством труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н
- спецификацией стандарта компетенции ВС № 35, согласно приказу от 01.02.2021, №01.02.2021-14 Автономной некоммерческой организации «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)».

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд Официант 3-го разряда

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

2.2.1. Знать:

- З-1** правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;
- З-2** краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;
- З-3** цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары;
- З-4** виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи;
- З-5** правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;
- З-6** порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

2.2.2. Уметь:

- У-1** подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- У-2** осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- У-3** осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- У-4** обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- У-5** консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- У-6** осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- У-7** соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- У-8** предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- У-9** соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- У-10** соблюдать личную гигиену.

2.2.3. Владеть профессиональными компетенциями

- ПК 1.** Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.
- ПК 2.** Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
- ПК 3.** Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
- ПК 4.** Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
- ПК 5.** Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
- ПК 6.** Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
- ПК 7.** Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

2.2.4. Выполнять трудовые действия:

- ТД-1** Обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов

или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания, и др.

ТД-2 Накрытие и предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов. Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

Категория слушателей – школьники 6-11 классов.

Трудоемкость обучения: 56 ак. часов.

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3. Структура и содержание программы

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак.часов из них:	В том числе				промеж. и итоговый контроль*	консультации	Форма контроля	
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:					Лабораторные занятия
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I	Курс ЦОПП Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»	6		6						зачет
II	Курс ПОО	50	6		6		26	10	2	
1.	Теоретическое обучение	18	6		6		26	6		
1.1.	Модуль 1 Товароведение вкусовых товаров	4	1		1			2		зачет
1.2.	Модуль 2 Санитария и гигиена	6	2		2			2		зачет
1.3.	Модуль 3 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	8	3		3			2		зачет
2.	Практическое обучение	26					26			
3.	Итоговая аттестация	6						4		
3.1	Консультация	2							2	
3.2	Квалификационный экзамен, в том числе	4						4		
3.1.1	Ответы на вопросы билетов	1						2		Тест
3.1.2	Демонстрационный экзамен	3						2		ДЭ
	ИТОГО:	56	6	6	6		26	10	2	

3.2. Учебно-тематический план

Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ПК
Курс ЦОПП «Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»	Выбор профессии для старшеклассников и студентов в формате коротких видео, тестов и упражнений, которые помогут определить способности, личностные черты и интересы; изменения в современном мире; ориентиры при выборе профессии; тренды развития рынка труда, определение с их		6	

	помощью собственной профессиональной карьерной траектории.			
1.	Теоретическое обучение			
1.1.	Модуль 1. Товароведение вкусовых товаров		4ч.	
Тема. Ассортимент, характеристика и требования к качеству вкусовых товаров.	Содержание	1		ПК 1 ПК 2 3.2. У.1., У.2.
	Характеристика ассортимента и особенностей производства: безалкогольных напитков, соков			
	Пищевая ценность и ассортимент: чая, кофе.			
	Лабораторное/практическое занятие	1		
	Изучение ассортимента вкусовых товаров. Органолептическая оценка их качества			
Зачет по модулю 1		2		
1.2.	Модуль 2. Санитария и гигиена		6ч.	
Тема. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	Содержание	2		ПК 5 3.4.,3.5 У.10
	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарные требования к содержанию тела работников общественного питания. - Санитарные требования к внешнему виду официанта. - Требования к форменной и санитарной одежде официанта. - Значение санитарной культуры официанта для предупреждения пищевых инфекций и отравлений. - Медицинское обследование работников объектов общественного питания. Борьба с пьянством, курением. 			
Тема. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, производственным помещениям, транспортировке и хранению пищевых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарные требования к содержанию оборудования. - Санитарные требования к инвентарю, инструментам. - Санитарные требования к мытью тары на объектах общественного питания. Санитарные требования к столовой посуде. - Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для столовой посуды. Правила мытья посуды. - Санитарные требования к содержанию производственных помещений. - Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. - Санитарные требования к хранению скоропортящихся продуктов. - Санитарные требования к отпуску кулинарной продукции. Условия хранения и сроки годности кулинарной продукции. 			
	Лабораторное/практическое занятие	2		
	Изучение санитарных требований при работе на предприятиях общественного питания.			
Зачет по модулю 2		2		
3.1.	Модуль 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		8ч.	

Тема. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Содержание <ul style="list-style-type: none"> - Введение. Основные типы объектов общественного питания. - Производственные помещения, их характеристика, оборудование - Помещения для обслуживания потребителей - Меню, правила составления - Столовая посуда, приборы, инвентарь, инструменты, столовое белье - Подготовка зала к обслуживанию - Обслуживание потребителей - Специальные и прогрессивные формы обслуживания потребителей - Обслуживание банкетов и приемов - Особенности организации питания туристов, иностранных граждан 	3		ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 6, ПК 7. 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. У.1., У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9.
	Лабораторные/практические занятия <ul style="list-style-type: none"> - Виды и типы предприятий общественного питания. - Изучение меню. Составление меню. Оформление меню. - Изучение ассортимента столовой посуды, приборов и столового белья. - Отработка приемов работы с посудой. - Отработка приемов работы с приборами. - Отработка приемов работы с подносом. - Отработка приемов работы со столовым бельем. - Упражнения: накрывание столов скатертями, складывание полотняных салфеток, сервировка столов. - Упражнения: обслуживание потребителей в ресторане. - Упражнения: заполнение счета при индивидуальном и групповом обслуживании. 	3		
Зачет по модулю 3		2		
2.	Практическое обучение	26		
3.	Итоговая аттестация	6		
3.1.	Консультация	2		
3.2.	Квалификационный экзамен, в т.ч.			
3.2.1.	Ответы на вопросы билетов	1		
3.2.2.	Демонстрационный экзамен	3		
Всего		50	6	

3.3. Тематический план и содержание практическое обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
ПО.01	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность	1	ПК 5
ПО.02	Ознакомление с меню, столовым бельем, посудой, приборами	3	ПК 1 ПК 2
ПО.03	Прием и оформление заказов. Порядок расчета с потребителем, в том числе с применением пластиковых карт	4	ПК 6, ПК 7 ТД-1, ТД-2
ПО.04	Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей. Сервировка столов.	6	ПК 1, ПК 2 ПК 4, ПК 5 ПК 6, ТД-1, ТД-2
ПО.05	Обслуживание потребителей в торговом зале	6	ПК 1 - К 7 ТД-1, ТД-2
ПО.06	Обслуживание приемов и банкетов	6	ПК 1 - К 7 ТД-1, ТД-2

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Модуль 1 Товароведение вкусовых товаров. Модуль 2 Санитария и гигиена
2 неделя	Модуль 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
3 неделя	Практическое обучение
4 неделя	Практическое обучение. Итоговая аттестация

* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет 304	Теоретические занятия, консультации, промежуточная аттестация	-Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 12 шт.; -компьютер, МФУ - мультимедийный компьютер; - мультимедийный проектор; - экран.
Лаборатория 302	Практические занятия, квалификационный	Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: -механическое; - весоизмерительное;

	(демонстрационный) экзамен	-тепловое (пароконвектоматы, электроплиты, микроволновые печи) -холодильное; - немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные). -учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки). -посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления. -натуральные наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации).
--	----------------------------	--

5. Учебно-методическое обеспечение программы

5.1. Законодательные и нормативные документы:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск №51, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
2. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен, утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н
3. Спецификация стандарта компетенции ВС № 35, согласно приказу от 01.02.2021, №01.02.2021-14 Автономной некоммерческой организации «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)»;
4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 8.02.1992 (с изменениями и дополнениями от 09.01.1996 №2-ФЗ, 17.12.1999 № 212-ФЗ, 30.12.2001 №196-ФЗ, 22.08.2004 №122-ФЗ, 02.11.2004 № 127-ФЗ, 21.12.2004 № 171-ФЗ, 2006);
5. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

5.2. Основная литература:

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2018г.;
2. Барановский В. А., Кулькова Л. В. Официант-бармен. Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов. Изд-е 3-е доп. и перераб. - Ростов н/Д: изд-во "Феникс", 2019г. - 352 с. (Серия "Учебники XXI века")
3. Белошапка М. И. Технология ресторанного обслуживания: учеб. пособие для нач проф. образования /М. И. Белошапка. - 2-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2018г. - 224 с.: ил.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие.-М.: Академия, 2019г.

5.3. Дополнительная литература:

1. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи (практикум) М; Издательский центр « Академия» 2010г.;
2. Общественное питание. Сборник нормативных документов М.: Гросс Медиа, 2006г.- 192с.;
3. Потапова И. И. Торговые вычисления для официантов: учеб. пособие для нач. проф.

5.4. Электронные ресурсы

1. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.
 - техническая документация по компетенции «35 Ресторанный сервис»;
 - конкурсные задания чемпионатов по компетенции «35 Ресторанный сервис»;
 - задание демонстрационного экзамена по компетенции «35 Ресторанный сервис» (при наличии).

6. Оценка качества освоения программы

6.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем **модулей/дисциплин** программы и проводится в виде зачетов. По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/«не зачтено», пятибалльной системе (в соответствии с формами контроля).

1. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации

по Модулю 1. Товароведение вкусовых товаров

ТЕСТ

Время выполнения: 2 а/часа

Критерии оценки:

64-70 баллов – «5», 57-63 баллов – «4», 50-56 баллов – «3», 49 и менее баллов – «2»

№	Вопрос	Вариант ответа	Количество баллов за правильный ответ
1	Напишите определение: Предприятие общественного питания – это	-это	R= 2
2	Прочитайте, выберите правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Распространенный тип предприятия общественного питания; основное назначение – приготовление и реализация населению преимущественно продукции собственного производства	а) кафе; б) столовая; в) ресторан; г) бар; д) закусочная.	R= 1
3	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Как называется документ, фиксирующий все операции движению столовой посуды и белья?	а) журнал учета; б) акт; в) тетрадь учета; г) регистрация посуды; д) карточка учета.	R= 1
4	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Для подачи первых блюд предназначены?	а) блюда круглые, супницы; б) миски с крышками, тарелки столовые; в) чашки, блюдца.	R= 1

5	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Какой диаметр должен быть у тарелок столовых мелких для подачи рыбных, мясных, блюд из птицы, дичи и др?	а) 350мм.; б) 240мм.; в) 200мм.; г) 500мм.; д) 220мм.	R= 1
6	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Какую рюмку используют для подачи красного столового вина?	а) рейнвейную; б) водочную; в) лафитную; г) фужер; д) мадерную.	R= 1
7	Напишите, какие столовые приборы используют для предварительной сервировки банкетного стола?	_____, _____, _____.	R= 2
8	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Какой стандартный размер у ручкика?	а) 85x35; б) 60x35; в) 100x40; г) 35x35; д) 46x46.	R= 1
9	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Какой стандартный размер у салфеток льняных?	а) 85x35; б) 60x35; в) 100x40; г) 35x35; д) 55x55.	R= 1
10	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Какое расстояние должно быть между краем стола и закусочной тарелкой при предварительной сервировке стола?	а) 2 см.; б) 10 см.; в) 10-15 см.; г) 5 см.; д) 10 см.	R= 1
11	Нарисуйте схему предварительной сервировки стола для завтрака.		R= 3
12	Расставьте последовательность расстановки блюд в меню по порядку	___) горячие напитки ___) фирменные закуски ___) горячие закуски ___) вторые горячие блюда ___) холодные закуски ___) супы ___) кондитерские изделия ___) хлеб ___) сладкие блюда	R= 3
13	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Как называется один из способов подачи блюд, когда расставляют по несколько порций в одной посуде на обеденном столе?	а) русский; б) французский; в) английский; г) итальянский; д) немецкий.	R= 1
14	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Какая температура подачи красного столового вина?	а) 18-19 С; б) 8-9 С; в) 14-16 С; г) 8-12 С; д) 10-12 С.	R= 1
15	Напишите, как правильно подают сельдь натуральную		R= 2
16	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Сколько минут должно пройти между приемом заказа и подачей основного блюда?	а) 21 мин.; б) 4 мин.; в) 6 мин.; г) 15 мин.; д) 40 мин.	R= 1
17	Допишите предложение:	«Шведский стол» - это вид обслуживания, на котором гости	R= 2

18	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: На банкете с полным обслуживанием официантами требуется один официант для обслуживания на:	а) 2-4 человек; б) 6-8 человек; в) 10-12 человек; г) 15-20 человек; д) 25 человек.	R= 1
19	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Какова норма площади на одно место в торговом зале кафе, кв.м.:	а) 1.7-1.8; б) 1.2-1.7; в) 1.7-1.8; г) 1.6; д) 1.4-1.2.	R= 1
20	Прочитайте, выберите правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные блюда, с высоким уровнем обслуживания – это...:	а) кафе; б) столовая; в) ресторан; г) бар; д) закусочная.	R= 1
21	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Какую рюмку используют для подачи белого столового вина?	а) рейнвейную; б) водочную; в) лафитную; г) фужер; д) мадерную.	R= 1
22	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Какую рюмку используют для подачи горьких настоек и наливок?	а) рейнвейную; б) водочную; в) лафитную; г) фужер; д) мадерную.	R= 1
23	Нарисуйте схему предварительной сервировки стола для обеда.		R= 3
24	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Какое расстояние должно быть между приборами при предварительной сервировке стола?	а) 2 см.; б) 10 см. в) 10-15 см.; г) 5 см.; д) 10 см.	R= 1
25	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Для чего используется пирожковая тарелка при обслуживании?	а) для подачи рыбы; б) для подачи кондитерских изделий; в) для подачи супов.	R= 1
26	Ответьте на вопрос: Какие требования предъявляют к оформлению меню?		R= 3
27	Расставьте последовательность обслуживания потребителей в зале ресторана в правильной последовательности:	___) расчет по окончании обслуживания ___) прием заказа ___) встреча и размещение гостей ___) выполнение заказа ___) подача заказанных блюд и напитков	R= 3
28	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Как называется один из способов подачи блюд, когда перекладывают заказное блюдо на тарелку посетителя с помощью специальных приборов?	а) русский; б) французский; в) английский; г) итальянский; д) немецкий.	R= 1
29	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Какая температура подачи игристого вина?	а) 18-19 С; б) 8-9 С; в) 6-8 С; г) 8-12 С; д) 10-12 с.	R= 1

30	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: какая температура подачи холодных блюд и закусок?	а) 10-14 С.; б) 14-20 С.; в) 75-85 С.; г) 70 С.; д) 6-8 С.	R= 1
31	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Для обслуживания банкета – фуршета требуется один официант для обслуживания на ...	а) 2-4 человек; б) 6-8 человек; в) 10-12 человек; г) 15-20 человек; д) 25 человек.	R= 1
32	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Для перекалывания льда используют:	а) лопатки; б) ложки; в) щипцы; г) вилки; д) ножницы.	R= 1
33	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: Для подачи шампанского используют?	а) бокалы; б) джиггер; в) харрикейн; г) Маргариту; д) сифтер.	R= 1
34	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: на каком расстоянии устанавливают на поднос наполненные бокалы?	а) 1-2 см.; б) 2-4 см. в) 4-6 см.; г) 5 см.; д) 1 см.	R= 1
35	Напишите, какие дополнительные аксессуары используются для предварительной сервировки банкетного стола делового обеда?		R= 2
36	Напишите, для чего используется вазочка с подкисленной теплой водой		R= 2
37	Расставьте последовательность расстановки блюд холодных закусок в меню:	___) мясные ___) овощные ___) рыбные	R= 3
38	Допишите предложение: «Банкет-фуршет» - это вид обслуживания, на котором гости		R= 2
39	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: какая температура подачи горячих блюд и закусок?	а) 10-14 С.; б) 14-20 С.; в) 75-85 С.; г) 70 С.; д) 6-8 С.	R= 1
40	Нарисуйте формы расстановки столов для свадебного банкета:		R= 2
41	Укажите – какое количество экземпляров счета оформляет официант при расчете с гостем:	а) один (для гостя); б) два (для бухгалтерии и гостя); в) три (для бухгалтерии, гостя, официанта).	R= 1
42	Укажите вид расчета, используемый только при проведении банкетов	а) наличный; б) безналичный; в) комбинированный.	R= 1
43	Определите правила подачи меню:	а) меню и карта вин подаются одновременно всем гостям; б) меню подается старшей из дам, с левой стороны, в раскрытом виде на 1 странице; в) меню подается в раскрытом виде на 1 странице, с правой стороны от гостя.	R= 1

44	Определите действия официанта в случае, если гости пришли в ресторан с букетом цветов:	а) по просьбе гостей принести вазу; б) унести букет в подсобное помещение; в) не ожидая просьбы гостей разместить на столе букет в вазе.	R= 1
45	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: каково назначение декантации вин:	а) усиление аромата; б) удаление осадка; в) уменьшение температуры.	R= 1
46	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: определите посуду для подачи горячих закусок из рыбы	а) закусочная тарелка; б) кокильница; в) кокотница.	R= 1
47	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: что называется папильоткой?	а) салфетка; б) тарелка пирожковая; в) бокал.	R= 1
48	Перечислите виды банкетов, которые вы знаете.		R= 2
49	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, подчеркните или обведите: определите – банкет, на котором рассадка гостей, производится по протоколу?	а) прием – обед; б) банкет – чай; в) свадебный банкет.	R= 1
50	Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа, определите - какие сведения указываются в кувертной карточке?	а) ФИО гостя; б) ФИО должность гостя; в) ФИО гостя, номер стола.	R= 1

2. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации

по Модулю 2. Санитария и гигиена

ТЕСТ

Время выполнения: 2 а/часа

- Отрасль науки, изучающая воздействие условий труда на организм работника это.....(дополни предложение)
- В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна:
 - через 1,5 часа после начала рабочего дня
 - перед обеденным перерывом
 - в конце рабочего дня
- В каких случаях повара, официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа)
 - при наличие ран и гнойничков
 - перед разделкой рыбы
 - после посещения туалета
 - при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи
 - в процессе приготовления пищи
 - перед началом работы
- Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:
 - 1
 - 2
 - 3
- В каких случаях в течение рабочего дня официант должен снимать или менять санитарную одежду:
 - перед выходом из производственного помещения
 - перед посещением туалета
 - перед раздачей пищи
 - все ответы верны
- Сопоставь понятие и его определение:
 - дезинфекция
 - Дератизация
 - Дезинсекция
 - комплекс мер по уничтожению грызунов
 - комплекс мер по уничтожению насекомых
 - комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

7. Возможны ли встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. (Да/нет)
8. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:
 а) шумовка б) плита в) морозилка
 г) разделочная доска д) сито е) разрубочный стул
9. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:
 а) рыба б) овощи в) дичь г) молоко
10. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:
 а) лицензия б) сертификат в) ордер

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ:

- 1- Гигиена труда
 2- а
 3- в, г, е
 4- в
 5- г
 6- а3б1в2
 7- нет
 8- а, г, д
 9- б
 10-б

3. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации

по Модулю 3. Организация обслуживания в общественном питании

Тесты по вариантам.

Вариант № 1

1. Овальное блюдо рассчитано на:
 А) 2-4 порции В) 6-8 порций
 Б) 1-10 порций Г) 1-12 порций
2. Объём бокала для шампанского.
 А) 50 см³ В) 100 см³
 Б) 125 см³ Г) 200 см³
3. Рюмка для подачи креплёных и десертных вин.
 А) Лафитная В) Ренвейная
 Б) Сауэр Г) Мадерная
4. Посуда используемая для подачи жульена.
 А) Жюльеница В) Порционная сковородка
 Б) Кокотница Г) Круглый баранчик
5. Вместимость овального баранчика.
 А) от 1-10 порций В) от 1-8 порций
 Б) от 1-12 порций Г) от 1-6 порций

Вариант № 2

1. Столовые приборы состоят из:
 А) Ножа и вилки В) Ножа, вилки, ложки
 Б) Вилки и ложки Г) Только ложка
2. Размер столовых салфеток
 А) 46 на 46 В) 32 на 32
 Б) 40 на 40 Г) 50 на 50
3. Расставить по порядку напитки в карте вин.
 А) Текила Г) Ром
 Б) Джин Д) Виски

- В) Водка Е) Вино
4. Виды коктейлей способствующие возбуждению аппетита.
А) Аперитивы В) Диджестивы
Б) Безалкогольные коктейли Г) Напиток дня
5. На каком этапе обслуживания официанты получают и подготавливают посуду и приборы.
А) Основной В) Завершающий
Б) Подготовительный

Вариант № 3

1. В какой последовательности производится сервировка стола.
А) приборы Г) салфетки
Б) скатерть Д) тарелка
В) стекло Е) специи и цветы
2. Сколько сантиметров от края стала отступают при сервировке.
А) 2 В) 6
Б) 4 Г) 8
3. Какие супы подаются в керамическом горшочке.
А) Супы-пюре В) Национальные супы
Б) Заправочные супы Г) Бульоны.
4. Температура подачи горячих напитков
А) 75 В) 65
Б) 50 Г) 80
5. Пирожковая тарелка(размер):
А) 180мм В) 175мм
Б) 200мм Г) 230мм

6.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего 16399 Официант, состоящего из

1. билеты,
2. демонстрационного экзамена по профессии 16399 Официант компетенции «Ворлдскиллс» Ресторанный сервис

Время, отведенное на проведение

- 1) билеты – 2 ак. часа,
- 2) демонстрационного экзамена по компетенции – 4 ак. часа

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

БИЛЕТ 1.

Вопрос 1. Профессия - официант. Квалификация. Характеристика работ. Основная функция. Содержание труда.

Вопрос 2. Структура управления предприятием питания.

Вопрос 3. Правила подачи холодных блюд и закусок. Подбор столовой посуды и приборов.

БИЛЕТ 2.

Вопрос 1. Основные типы и классы предприятий общественного питания.

Вопрос 2. Технологии активных продаж – система бонусов.

Вопрос 3. Сервировка стола для завтрака по предварительному заказу из карты

БИЛЕТ 3.

Вопрос 1. Понятие «ресторан». Виды ресторанов в Российской Федерации.

Вопрос 2. Культура обслуживания клиентов.

Вопрос 3. Подбор столовой посуды и приборов для порционирования блюд.

БИЛЕТ 4.

Вопрос 1. Организационная структура управления предприятием общественного питания.

Вопрос 2. Виды и назначение столовых приборов.

Вопрос 3. Правила подачи холодных и горячих закусок.

БИЛЕТ 5.

Вопрос 1. Виды приемов. Их характерные особенности.

Вопрос 2. Принципы управления и размещения сети предприятий общественного питания.

Вопрос 3. Порядок замены использованной посуды и приборов.

БИЛЕТ 6.

Вопрос 1. Правила поведения персонала в гостевой зоне ресторана.

Вопрос 2. Нормативные санитарно – гигиенические условия для работников предприятий общественного питания.

Вопрос 3. Сервировка стола для обеда по предварительному заказу из карты Меню.

БИЛЕТ 7.

Вопрос 1. Подготовка ресторанного зала к обслуживанию.

то, чтобы кресла располагались между ножками столов.

Вопрос 2. Требования, предъявляемые к персоналу по обслуживанию в зале ресторана.

Вопрос 3. Метод подачи блюд в обнос (французский).

БИЛЕТ 8.

Вопрос 1. Менеджмент в ресторанном бизнесе и клубной индустрии.

Вопрос 2. Профессиональная этика работников ресторана.

Вопрос 3. Виды и назначение столового белья.

БИЛЕТ 9.

Вопрос 1. Виды меню, структура меню.

Вопрос 2. Технологии активных продаж – мастер-классы.

Вопрос 3. Подбор посуды и правила подачи супов.

БИЛЕТ 10.

Вопрос 1. Последовательность подачи блюд и напитков.

Вопрос 2. Электробезопасность на предприятии общественного питания.

Вопрос 3. Сервировка стола для ужина по предварительному заказу из карты Меню.

БИЛЕТ 11.

Вопрос 1. Нормативные документы, регламентирующие работу предприятий общественно-го питания в РФ. ГОСТы, ОСТы, ТУ, постановления РФ.

Вопрос 2. Виды и назначение столовой мебели.

Вопрос 3. Метод подачи блюд с применением подсобного приставного стола (английский).

БИЛЕТ 12.

Вопрос 1. Обслуживание гостей в зале ресторана.

Вопрос 2. Культура общения персонала ресторана с посетителями.

Вопрос 3. Расчет с посетителями на предприятии общественного питания.

БИЛЕТ 13.

Вопрос 1. Виды и назначение столовой посуды.

Вопрос 2. Технологии активных продаж – реклама.

Вопрос 3. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов.

БИЛЕТ 14.

Вопрос 1. Правила поведения персонала во время возникновения конфликтной ситуации с Гостем.

Вопрос 2. Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятии общественного питания.

Вопрос 3. Подготовка стола для подачи вторых горячих блюд. Способы подачи вторых блюд. Уборка со стола использованной посуды.

БИЛЕТ 15.

Вопрос 1. Особенности питания туристов разных стран. Национальные обычаи.

Вопрос 2. Требование санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места официанта.

Вопрос 3. Метод подачи блюд с использованием элементов самообслуживания.

Типовое задание для проведения демонстрационного экзамена		
Время	Описание работы	Примечания
2 часа	Кафе. Предварительная сервировка стола на 4 персоны. Салфетки на выбор.	- Закуска (согласно КЗ) - Основное блюдо согласно КЗ), - Десерт (согласно КЗ) Напитки: Вода б/газ Кофе + молоко
	Экспертная оценка	

Составитель программы:

Смирных Марина Геннадьевна, преподаватель профессиональной подготовки, ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Эксперт программы – методист ЦОПП ТО _____ Н.Л. Морозова, к.п.н., Заслуженный учитель Российской Федерации

ПРИЛОЖЕНИЕ

**к программе профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих для школьников
по профессии**

16399 Официант 3 разряда

**наименование программы
«Основы ресторанного сервиса»**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Модуль/дисциплина Модуль 1. Товароведение вкусовых товаров
Тема «Пищевая ценность и ассортимент безалкогольных напитков, чая, кофе»

Лабораторное/практическое занятие (ПО) №1

Цель, задачи лабораторного/практического занятия:

- обобщение и систематизация материала по теме «Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары;
- развитие общих компетенций по организации собственной деятельности, умении выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.

Наименование работ:

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	минеральная вода	1	5	л.
2	сок апельсиновый	1	5	л.
3	сок яблочный	1	5	л.
4	чай	2	2	уп. по 1 кг.
5	кофе	3	3	уп. по 1 кг

Задание:

1. Органолептическая оценка качества безалкогольного напитка.

Используя ГОСТ № 28188-89 проведите органолептическую оценку качества напитка с использованием балльной системы оценки качества. Заполните таблицу.

Образец	Показатель, характеристика	Баллы

2. Идентификация ассортимента и товарных сортов чая.

Используя учебник Тимофеева в. А. Товароведение продовольственных товаров, изучите показатели качества чёрного и зелёного байхового чая и заполните таблицу.

Сорт чая	Аромат и вкус	Настой	Цвет разваренного листа	Внешний вид чая	% кофеина

3. Идентификация ассортимента кофе

Изучите ассортимент кофе с помощью интернет-источников и презентации, запишите результаты в таблицу.

№	Название	Вид упаковки	Масса	Цена

Технология(и) выполнения:

1. Используя ГОСТ № 28188-89 проведите органолептическую оценку качества напитка с использованием балльной системы оценки качества.
2. Используя учебник Тимофеева в. А. Товароведение продовольственных товаров, изучите показатели качества чёрного и зелёного байхового чая и заполните таблицу.
3. Изучите ассортимент кофе с помощью интернет-источников и презентации, запишите результаты в таблицу.

Требования к качеству:

Критериями оценки результатов практических работ обучающихся являются:

- уровень освоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответов;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Преподаватель _____

(подпись)

Смирных М.Г.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Модуль/дисциплина Модуль 2. Санитария и гигиена

Тема «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания»

Лабораторное/практическое занятие (ПО) №2

Цель, задачи лабораторного/практического занятия:

- изучить санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.

Наименование работ:

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	-	-	-	-

Задание:

1. Допишите фразы:

Участок, где построено предприятие общественного питания, должен быть.....

К производственным помещениям относятся:

Складские помещения проектируются в части здания

Питьевая вода по качеству должна соответствовать

Для очистки воздуха используется вентиляция типа.....

Все производственные помещения должны освещаться светом.....

Ежемесячная уборка помещений называется

2. Дайте определение следующим понятиям:

Дезинфекция это –

Дератизация это –

Дезинсекция это –

Требования к качеству:

Критериями оценки результатов практических работ обучающихся являются:

- уровень освоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответов;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Преподаватель _____

(подпись)

Смирных М.Г.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Модуль/дисциплина Модуль 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема «Виды и типы предприятий общественного питания»

Лабораторное/практическое занятие (ПО) №3

Цель, задачи лабораторного/практического занятия:

- обобщение и систематизация материала по теме;
- развитие общих компетенций по организации собственной деятельности, умении выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- развитие профессиональных компетенций.

Наименование работ:

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	-	-	-	-

Задание:

1. Виды и типы предприятий общественного питания.

Используя конспект, заполните таблицу.

вид ПОП	характеристика

2. Виды и типы предприятий общественного питания.

Используя конспект, заполните таблицу.

тип ПОП	характеристика

Технология(и) выполнения:

Используя конспект, заполните таблицу.

Требования к качеству:

Критериями оценки результатов практических работ обучающихся являются:

- уровень освоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответов;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Преподаватель _____

(подпись)

Смирных М.Г.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Модуль/дисциплина Модуль 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема «Изучение меню. Составление меню. Оформление меню»

Лабораторное/практическое занятие (ПО) №4

Цель, задачи лабораторного/практического занятия:

- обобщение и систематизация материала по теме;
- развитие общих компетенций по организации собственной деятельности, умении выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; научиться составлять меню;
- развитие профессиональных компетенций.

Наименование работ:

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	-	-	-	-

Задание:

1. Используя сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебную литературу и Интернет-ресурсы, составьте меню для банкета фуршета. Правильно оформите в таблицу.

Наименования блюд и закусок	Выход, г.	Цена, руб.

Ответьте на вопросы:

- Что такое меню?
- Назовите виды меню.
- По какому принципу составляется меню?
- Какие требования предъявляют к внешнему виду меню?

Технология(и) выполнения:

Используя конспект, заполните таблицу, ответьте на вопросы.

Требования к качеству:

Критериями оценки результатов практических работ обучающихся являются:

- уровень освоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответов;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Преподаватель _____

(подпись)

Смирных М.Г.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Модуль/дисциплина Модуль 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема «Изучение ассортимента столовой посуды, приборов и столового белья. Отработка приемов работы с ними»

Лабораторное/практическое занятие (ПО) №5

Цель, задачи лабораторного/практического занятия:

- обобщение и систематизация материала по теме;
- развитие общих компетенций по организации собственной деятельности, умении выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- развитие профессиональных компетенций.

Наименование работ:

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения

1	столовая посуда, приборы	5	25	комплект
2	столовое белье	5	25	комплект

Задание:

1. Используя учебную литературу и Интернет-ресурсы, изучите ассортимент столовой посуды. Правильно оформите в таблицу.

наименование посуды	характеристика	назначение

2. Используя учебную литературу и Интернет-ресурсы, изучите ассортимент столовых приборов. Правильно оформите в таблицу.

наименование приборов	характеристика	назначение

3. Используя учебную литературу и Интернет-ресурсы, изучите ассортимент столового белья. Правильно оформите в таблицу.

Наименование	Размеры, см.	
	Ширина	Длина

4. Технология(и) выполнения:

Используя конспект, заполните таблицы, ответьте на вопросы.

Требования к качеству:

Критериями оценки результатов практических работ обучающихся являются:

- уровень освоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответов;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Преподаватель

(подпись)

Смирных М.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Модуль/дисциплина Модуль 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема «Упражнения: накрывание столов скатертями, складывание полотняных салфеток, сервировка столов. Упражнения: обслуживание потребителей в ресторане»

Лабораторное/практическое занятие (ПО) №6

Цель, задачи лабораторного/практического занятия:

- обобщение и систематизация материала по теме;
- развитие общих компетенций по организации собственной деятельности, умении выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- развитие профессиональных компетенций.

Наименование работ:

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	столовая посуда, приборы	5	25	комплект
2	столовое белье	5	25	комплект

Задание:

1. Составить инструкционные карты по сервировке стола, согласно меню в таблице.

1. Нарисовать схему сервировки, согласно меню:

Завтрак	Обед	Обед
Бутерброды с мясными продуктами	Щи со свиной	Рассольник московский
Каша пшенная с изюмом	Салат из сельдерея	Имбирная лапша с сыром Тофу
Омлет с сыром	Курица в рукаве	Салат из консервированной фасоли, сухариков и отварного мяса
Чай с лимоном	Суфле из хурмы	Компот из тыквы с лимоном

Технология(и) выполнения:

Используя конспект, составьте карты и сделайте сервировку, ответьте на вопросы.

Требования к качеству:

Критериями оценки результатов практических работ обучающихся являются:

- уровень освоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответов;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Преподаватель

(подпись)

Смирных М.Г.