

Министерство образования и науки Алтайского края  
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16399 «ОФИЦИАНТ»  
(повышение квалификации)**

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

Л.В. Иванютина

« 18 » марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»

В.Ф. Косинова

« 18 » марта 2021 г.



Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

А.А. Дунаева

« 18 » марта 2021 г.

Руководитель программы: Трубникова Юлия Михайловна, преподаватель  
Торопова Юлия Викторовна, преподаватель

Составители программы: Трубникова Юлия Михайловна, преподаватель  
Торопова Юлия Викторовна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	7
3 Рабочая программа.....	16
4 Оценка качества освоения программы.....	18
5 Организационно-педагогические условия реализации программы...	22
Приложение А – Задания для промежуточной аттестации.....	24
Приложение Б - Экзаменационные вопросы, задания.....	27

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1 Пояснительная записка

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1552; профессионального стандарта "Официант/бармен", утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 910н; закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513«Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих.

Содержание программы представлено учебным планом, учебно-тематическим планом, календарным учебным графиком, рабочими программами разделов, планируемыми результатами освоения программы, организационно-педагогическими условиями, оценочными материалами.

Рабочий учебный план содержит перечень разделов с указанием времени, отводимого на их освоение, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

## 1.2 Цель реализации программы

Последовательное совершенствование новых профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности официанта 4 разряда, согласно профессиональному стандарту «Официант/Бармен»: В/01.4 Сервировка столов организации питания, В/02.4 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них, В/03.4 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания, В/04.4 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы, В/05.4 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания.

## 1.3 Планируемые результаты обучения

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

***В результате освоения программы обучающийся должен выполнять трудовые функции:***

Руководство деятельностью бригады официантов/барменов.

Обслуживание потребителей в организациях питания.

***Обучающийся должен уметь выполнять:***

### ***Трудовые действия***

- Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
- Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
- Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья
- Сервировка столов с учетом стандартов организации питания
- Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
- Контроль предварительной сервировки столов
- Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале
- Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
- Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
- Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания
- Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар
- Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания
- Получение блюд из основного производства организации питания
- Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете
- Подача холодных закусок
- Подача горячих закусок
- Подача первых блюд
- Подача вторых блюд
- Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий
- Подача горячих напитков
- Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
- Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
- Замена использованной посуды, приборов и столового белья

### ***Необходимые умения***

- Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них
- Оценивать качество сервировки столов
- Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
- Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
- Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
- Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню
- Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания

Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами

Осуществлять прием заказа на блюда и напитки

Размещать заказ потребителя

Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей

Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол

Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами

Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей

### ***Необходимые знания***

Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов

Технологии сервировки столов

Материально-техническая база обслуживания

Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет

Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню

Правила сочетаемости напитков и блюд

Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания

Информационная база обслуживания

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Методы подачи блюд в организациях питания

Правила и очередность подачи блюд и напитков

Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче

Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей

Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей

Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов.

## **1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

К освоению программы допускаются лица, ранее имеющие профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих.

**Особые условия допуска к работе:** наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном

законодательством порядке. При работе с напитками и изделиями с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

### **1.5 Форма обучения**

Очная форма обучения.

### **1.6 Трудоемкость программы**

Максимальная учебная нагрузка – 90 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 78 часов.

Практическая работа – 48 часов.

### **1.7 Выдаваемый документ**

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Квалификация Официант 4 разряда.

# 1 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

## 2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	Самостоятельная работа	Аудиторная	В том числе			
				Лекции	Лабораторные занятия	И з н и х Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>18</b>	-	<b>12</b>	
<b>Модуль 1</b> Психология и этика профессиональной деятельности Промежуточная аттестация	<b>12</b>	-	<b>12</b>	<b>6</b>	-	<b>6</b>	<b>З<sup>1</sup></b>
<b>Модуль 2</b> Основы поиска работы Промежуточная аттестация	<b>4</b>	-	<b>4</b>	<b>3</b>	-	<b>1</b>	<b>З<sup>1</sup></b>
<b>Модуль 3</b> Охрана и безопасность труда Промежуточная аттестация	<b>4</b>	-	<b>4</b>	<b>3</b>	-	<b>1</b>	<b>З<sup>1</sup></b>
<b>Модуль 4</b> Правовые основы профессиональной деятельности промежуточная аттестация	<b>10</b>	-	<b>10</b>	<b>6</b>	-	<b>4</b>	<b>З<sup>1</sup></b>
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>42</b>	<b>8</b>		<b>34</b>	
<b>Модуль 1</b> Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>42</b>	<b>8</b>	-	<b>34</b>	
Тема 1.1 Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	8		8	4		4	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.2 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	2		2	2			
Тема 1.3 Правила личной подготовки официанта к обслуживанию	4	2	2	2			
Тема 1.4 Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания	4	2	2			2	ПЗ <sup>2</sup>

Тема 1.5 Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья	8	2	6			6	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.6 Предварительная сервировка столов посудой и приборами	12	2	10			10	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.7 Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам	6	2	4			4	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.8 Подача блюд и напитков	2		2			2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.9 Прием и оформление заказа	6	2	4			4	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.10 Уборка столов в залах организации питания	2		2			2	ПЗ <sup>2</sup>
Консультация	2		2	2			
Итоговая аттестация	4		4			4	КЭ <sup>3</sup>
<b>Итого</b>	<b>90</b>	<b>12</b>	<b>78</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>50</b>	

- 1 Зачет
- 2 Практическое занятие.
- 3 Квалификационный экзамен.

## 2.2 Календарный учебный график

№	Наименование циклов	Всего часов	Учебные недели									
			1 н	2 н	3 н	4 н	5 н	6 н	7 н	8 н	9 н	
1	<b>Раздел 1 Общепрофессиональ- ный цикл</b>	30	X	X								
2	<b>Раздел 2. Профессиональный цикл</b>	54			X	X	X					
3	Итоговая аттестация	6						X				

<sup>1)</sup>Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

## 2.3 Тематический план и содержание программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>		<b>32</b>
<b>Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности</b>		<b>12</b>
Тема 1.1 Принципы конструктивного поведения. Психологические основы жизнедеятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Цели, задачи программы. Конфликт – это хорошо или плохо? Влияние конфликтов на состояние человека, психологический климат в коллективе и качество труда. Связь между эффективными коммуникациями, соблюдением этики и бесконфликтным поведением. Факторы, снижающие конфликтность личности. Три основных принципа жизнедеятельности человека: обеспечение безопасности; карта реальности человека; энергоинформационный обмен. Учет основных принципов жизнедеятельности человека для предотвращения конфликтов.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №1</b>	
	Эффективные приемы коммуникаций в профессиональной деятельности	<b>2</b>

Тема 1.2 Основы конфликтологии		
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Постулаты конфликтологии. Классификация конфликтов, причины их возникновения..Динамика развития конфликта. Динамика изменения эмоционального напряжения в развивающемся конфликте	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 2</b>	
	Выявление собственного доминирующего стиля поведения в конфликте	<b>2</b>
Тема 1.3 Управление эмоциями в конфликте		
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Управление конфликтами в профессиональной деятельности Управление эмоциями в конфликте. Модели и способы разрешения .	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 3</b>	
	Анализ конфликтов, характерных для вашей профессиональной деятельности. Подбор оптимальной модели разрешения конфликта.	<b>1</b>
Промежуточная аттестация	Зачет	<b>1</b>
<b>Модуль 2 Основы поиска работы</b>		<b>4</b>
Тема 2.1 Способы поиска работы. Резюме.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Способы поиска работы. Резюме. Структура резюме. Сопроводительное письмо	<b>2</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Самопрезентация: внешний вид, речь, правила поведения. Собеседование и его виды. Правила поведения	<b>1</b>
Промежуточная аттестация	Зачет	<b>1</b>
<b>Модуль 3 Охрана и безопасность труда</b>		<b>4</b>
Тема 3.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования		
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания	<b>2</b>
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к рабочей зоне. Производственное освещение		
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. Классификация вредных веществ по характеру воздействия на организм человека. Производственное освещение: источники света и осветительные приборы, санитарно-гигиенические требования	<b>1</b>

Промежуточная аттестация: зачет	Зачет	<b>1</b>
<b>Модуль 4</b> Правовые основы профессиональной деятельности		<b>10</b>
Тема 4.1 Правовое регулирование трудовых отношений	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Формы правового регулирования трудовых отношений	<b>2</b>
Тема 4.2 Трудовой договор. Классификация. Материальная ответственность сторон трудового договора	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Трудовой договор. Классификация трудовых договоров в зависимости от субъекта трудовых отношений. Материальная ответственность сторон трудового договора	<b>2</b>
Тема 4.3 Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №4</b>	
	Составление трудового договора. Оформление документов, предъявляемых при приеме на работу	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №5</b>	
	Материальная ответственность сторон трудового договора	<b>1</b>
Промежуточная аттестация: зачет	Зачет	<b>1</b>

<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>		<b>54</b>
<b>Модуль 1</b> Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания		<b>54</b>
Тема 1.1 Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документацию, используемая при обслуживании потребителей питания	2
	Информационное обеспечение процесса обслуживания	2
	<b>Практическое занятие №1</b>	4
	Составление и оформление меню	
Тема 1.2 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	2
Тема 1.3 Правила личной подготовки официанта к обслуживанию	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Профессиональная этика.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2
	Конспект «Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе»	
Тема 1.4 Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания	-
	<b>Практическое занятие №2</b>	2
	Подготовка зала организации питания к обслуживанию, расстановка столов, стульев, проверка устойчивости столов, стульев, протирка столов	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2
	Конспект на тему «Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья»	
Тема 1.5 Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	-
	<b>Практическое занятие № 3</b>	2
	Изучение видов столовой посуды и столового белья	
	<b>Практическое занятие № 4</b>	4
	Полировка столовой посуды и приборов, наполнение приборов со специями, накрытие стола скатертью	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2
	Доклад на тему «Приемы и банкеты».	
Тема 1.6 Предварительная сервировка столов посудой и приборами	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>
	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	-
	<b>Практическое занятие № 5</b>	2

	Предварительная сервировка столов на завтрак, обед и ужин	
	<b>Практическое занятие № 6</b>	2
	Предварительная сервировка стола на банкет с полным обслуживанием официантами	
	<b>Практическое занятие № 7</b>	4
	Предварительная сервировка стола на банкет-фуршет	
	<b>Практическое занятие № 8</b>	2
	Сервировка стола на банкет-чай	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2
	Конспект «Правила накрытия столов по предварительным заказам»	
Тема 1.7 Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд	-
	<b>Практическое занятие № 9</b>	4
	Сервировка столов посудой, приборами по предварительным заказам	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2
	Презентация на тему «Методы подачи блюд и напитков»	
Тема 1.8 Подача блюд и напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	-
	<b>Практическое занятие № 10</b>	2
	Подача блюд и напитков разными способами.	
Тема 1.9 Прием и оформление заказа	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания	-
	<b>Практическое занятие № 11</b>	2
	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.	
	<b>Практическое занятие № 12</b>	2
	Передача заказа на производство. Оплата за заказ в наличной и безналичной форме.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2
	Конспект «Правила и техника уборки использованной посуды»	
Тема 1.10 Уборка столов в залах организации питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Правила и техника уборки использованной посуды	-
	Стандарты чистоты в зале питания	
	<b>Практическое занятие № 13</b>	2
	Отработка способов уборки использованной посуды	
Консультация		2
Итоговая аттестация:	Квалификационный экзамен	4
Всего:		<b>90</b>

### 3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

#### Раздела 1. Общепрофессиональный цикл Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности

#### Содержание модуля 1 Психология и этика профессиональной деятельности

##### Уметь:

- Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады официантов/барменов и своевременно выявлять отклонения в их работе
- Управлять конфликтными ситуациями в службе обслуживания организаций питания
- Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы бригады официантов/барменов

##### знать:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения
- Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены
- Технологии обслуживания в организациях питания
- Методы организации труда официантов/барменов
- Теории межличностного и делового общения, общения с потребителями, переговоров, конфликтологии малой группы
- Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены
- Современные технологии контроля деятельности подчиненных
- Менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	7
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>							
<b>Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности</b>	<b>11</b>	<b>-</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>ПЗ<sup>2</sup></b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>		<b>1</b>			<b>1</b>	<b>З<sup>1</sup></b>
<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	

- 1 Зачет
- 2 Практическое занятие.

## **Тема 1.1 Принципы конструктивного поведения. Психологические основы жизнедеятельности**

Цели, задачи программы. Конфликт – это хорошо или плохо? Влияние конфликтов на состояние человека, психологический климат в коллективе и качество труда. Связь между эффективными коммуникациями, соблюдением этики и бесконфликтным поведением. Факторы, снижающие конфликтность личности. Три основных принципа жизнедеятельности человека: обеспечение безопасности; карта реальности человека; энергоинформационный обмен. Учет основных принципов жизнедеятельности человека для предотвращения конфликтов.

### *Практическое занятие №1*

Эффективные приемы коммуникаций в профессиональной деятельности.

## **Тема 1.2 Основы конфликтологии**

Постулаты конфликтологии. Классификация конфликтов, причины их возникновения. Динамика развития конфликта. Динамика изменения эмоционального напряжения в развивающемся конфликте.

### *Практическое занятие № 2*

Выявление собственного доминирующего стиля поведения в конфликте.

## **Тема 1.3 Управление эмоциями в конфликте**

Управление конфликтами в профессиональной деятельности Управление эмоциями в конфликте. Модели и способы разрешения.

### *Практическое занятие № 3*

Анализ конфликтов, характерных для вашей профессиональной деятельности. Подбор оптимальной модели разрешения конфликта.

**Промежуточная аттестация: Зачет.**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **Раздела 1. Общепрофессиональный цикл**

#### **Модуль 2 Основы поиска работы**

### **Содержание модуля 2 Основы поиска работы**

#### **Умения:**

- ориентироваться на рынке труда региона;
- определять требования к своей профессии, и ее конкурентоспособность;
- определять личностные достоинства и недостатки для избранной профессии;
- использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы;

- соблюдать правила протокола и этикета при трудоустройстве;
- оформлять резюме, сопроводительное письмо, автобиографию, заполнять анкеты при трудоустройстве
- поддерживать внешний вид соискателя вакансии;
- применять различные средства и техники эффективного общения при ведении диалога с работодателем;
- использовать техники ведения телефонных переговоров при - трудоустройстве;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих при трудоустройстве;
- производить хорошее впечатление на работодателя;
- адаптироваться на новом месте работы;
- пользоваться нормативной базой при трудоустройстве.

### **Знания:**

- общие сведения об экономической жизни общества, экономике предприятия и роли персонала в деятельности организации;
- понятие рынка труда и конкуренции на рынке труда, «конкурентоспособность» своей профессии;
- типы, виды и режимы профессиональной деятельности;
- основы законодательства РФ в области трудоустройства;
- психологические особенности делового общения при проведении собеседования с кандидатом на замещение вакансии;
- виды собеседования и правила диалога;
- основные причины отказа в приеме на работу;
- причины, виды конфликтов, возникающих при трудоустройстве и в первые дни работы, способы их разрешения.
- роль личности в профессиональной адаптации;
- правила этикета при трудоустройстве;
- нормы профессиональной этики.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
<b>Общепрофессиональный цикл</b>					-		
<b>Модуль 2 Основы поиска работы</b>	4		4	4			3 <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>4</b>			

1 Зачет

### **Тема 2.1 Способы поиска работы. Резюме.**

Способы поиска работы. Рынок труда: понятия, функции, элементы. Конкуренция на рынке труда. Занятость населения. Безработица.

Психологические состояния при потере работы.

Личная мотивация трудовой деятельности.

Методы поиска работы.

Выявление вакансий по предложенным вариантам СМИ.

План поиска работы, составление автобиографии. Маркетинговые этапы поиска работы. Источники информации о рабочих местах (вакансия). Методы поиска работы: Построения сети контактов. Использование личных связей, СМИ, Интернет-ресурсов. Прямое обращение к работодателям. Кадровые агентства. Самоменеджмент при трудоустройстве. Формирование личного досье. Подготовка документов для трудоустройства. Проведение телефонных переговоров с работодателем. Основы законодательства РФ в области трудоустройства. Правовое регулирование трудового законодательства. Резюме. Структура резюме. Сопроводительное письмо.

### **Тема 2.2 Самопрезентация. Собеседование. Правила поведения**

Самопрезентация: внешний вид, речь, правила поведения. Собеседование и его виды. Правила поведения. Подготовка к собеседованию, внешний вид соискателя, манера поведения и речи. Внешний вид соискателя вакансии, манера поведения и речи. Психологические особенности построения диалога с работодателем (работником кадровой службы организации). Невербальное поведение с межличностным взаимодействием.

Посещение организации с целью трудоустройства. Собеседования.

Собеседование. Ошибки при собеседовании. Формы и методы профессиональной переподготовки, депрофессионализации и модернизации профессиональных знаний.

**Промежуточная аттестация. Зачет.**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **Раздела 1 Общепрофессиональный цикл Модуля 3 Охрана и безопасность труда**

#### **Содержание модуля 3 Охрана и безопасность труда**

##### **Умения:**

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

##### **Знания:**

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1</b> <b>Общепрофессиональный цикл</b>							
<b>Модуль 3</b> <b>Охрана и безопасность труда</b>	3	2	1	1			
Промежуточная аттестация	1		1	1			31
<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			

1 Зачет.

### **Тема 3.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования**

Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания. Система управления охраны труда на предприятии. Рабочее время и время отдыха ст. 91-105 и 106-128. Обеспечение прав работников на О.Т. Льготы и компенсации за работу во вредных и тяжелых условиях труда. Надзор за соблюдением законодательства о труде.

Физиологические и психологические основы трудового процесса. Культура производства. Санитарные требования безопасности к предприятиям.

Промежуточная аттестация: зачет.

### **Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к рабочей зоне.**

#### **Производственное освещение**

##### *Самостоятельная работа*

Санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. Классификация вредных веществ по характеру воздействия на организм человека. Производственное освещение: источники света и осветительные приборы, санитарно-гигиенические требования.

Промежуточная аттестация: зачет.

### **Рабочая программа**

#### **Раздела 1** **Общепрофессиональный цикл**

#### **Модуля 4** **Правовые основы профессиональной деятельности**

#### **Содержание модуля 4 Правовые основы профессиональной деятельности**

##### **Умения:**

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности

(бездействия) с правовой точки зрения;

**Знания:**

- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>							
<b>Модуль 4</b> Правовые основы профессиональной деятельности	9		9	6		3	ПЗ <sup>2</sup>
Промежуточная аттестация	1		1			1	З <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	10		10	6		4	

1 Зачет

2 Практическое занятие.

**Тема 4.1 Правовое регулирование трудовых отношений**

Формы правового регулирования трудовых отношений. Правовое регулирование трудовых отношений.

**Тема 4.2 Трудовой договор. Классификация. Материальная ответственность сторон трудового договора**

Трудовой договор. Классификация трудовых договоров в зависимости от субъекта трудовых отношений. Материальная ответственность сторон трудового договора.

**Тема 4.3 Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников**

Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников

*Практическое занятие*

Составление трудового договора. Оформление документов, предъявляемых при приеме на работу

*Практическое занятие*

Материальная ответственность сторон трудового договора.

**Промежуточная аттестация: зачет.**

## Рабочая программа

### Раздела 2 Профессиональный цикл

#### Модуля 1 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания

##### Содержание модуля 1 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания

###### Умения:

- Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них
- Оценивать качество сервировки столов
- Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
- Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
- Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
- Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
- Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам
- Подавать блюда и напитки под руководством официанта
- Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
- Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда

###### Знания

- Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
- Технологии сервировки столов;
- Материально-техническая база обслуживания;
- Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
- Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
- Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
- Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
- Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
- Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
- Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
- Правила и техника уборки использованной посуды
- Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	В том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>42</b>	<b>8</b>		<b>34</b>	
<b>Модуль 1</b> Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>42</b>	<b>8</b>	-	<b>34</b>	
Тема 1.1 Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	8		8	4		4	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.2 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	2		2	2			
Тема 1.3 Правила личной подготовки официанта к обслуживанию	4	2	2	2			
Тема 1.4 Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания	4	2	2			2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.5 Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья	8	2	6			6	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.6 Предварительная сервировка столов посудой и приборами	12	2	10			10	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.7 Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам	6	2	4			4	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.8 Подача блюд и напитков	2		2			2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема .9 Прием и оформление заказа	6	2	4			4	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.10 Уборка столов в залах организации питания	2		2			2	ПЗ <sup>2</sup>
Консультация	2		2	2			
Итоговая аттестация	4		4			4	КЭ <sup>3</sup>
<b>Итого</b>	<b>60</b>	<b>12</b>	<b>48</b>	<b>10</b>		<b>38</b>	

1 Зачет

2 Практическое занятие.

3 Квалификационный экзамен.

## **Тема 1.1 Нормативно- правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания**

Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документацию, используемая при обслуживании потребителей питания

Информационное обеспечение процесса обслуживания

*Практическое занятие №1 4*

Составление и оформление меню.

## **Тема 1.2 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания**

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания .

## **Тема 1.3 Правила личной подготовки официанта к обслуживанию**

Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.

Профессиональная этика.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Конспект «Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе».

## **Тема 1.4 Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания**

Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания -

*Практическое занятие №2*

Подготовка зала организации питания к обслуживанию, расстановка столов, стульев, проверка устойчивости

столов, стульев, протирка столов

*Самостоятельная работа обучающихся*

Конспект на тему «Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья» .

## **Тема 1.5 Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья**

Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе  
Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья -

*Практическое занятие № 3*

Изучение видов столовой посуды и столового белья

*Практическое занятие № 4*

Полировка столовой посуды и приборов, наполнение приборов со специями, накрытие стола скатертью

*Самостоятельная работа обучающихся*

Доклад на тему «Приемы и банкеты».

## **Тема 1.6 Предварительная сервировка столов посудой и приборами**

Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами -

*Практическое занятие № 5*

Предварительная сервировка столов на завтрак, обед и ужин

*Практическое занятие № 6*

Предварительная сервировка стола на банкет с полным обслуживанием официантами

*Практическое занятие № 7*

Предварительная сервировка стола на банкет-фуршет

*Практическое занятие № 8*

Сервировка стола на банкет-чай

*Самостоятельная работа обучающихся*

Конспект «Правила накрытия столов по предварительным заказам» .

**Тема 1.7 Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам**

Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд -

*Практическое занятие № 9*

Сервировка столов посудой, приборами по предварительным заказам

*Самостоятельная работа обучающихся*

Презентация на тему «Методы подачи блюд и напитков».

**Тема 1.8 Подача блюд и напитков**

Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд -

*Практическое занятие № 10*

Подача блюд и напитков разными способами.

**Тема 1.9 Прием и оформление заказа**

Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания -

*Практическое занятие № 11*

Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.

*Практическое занятие № 12*

Передача заказа на производство. Оплата за заказ в наличной и безналичной форме.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Конспект «Правила и техника уборки использованной посуды» .

**Тема 1.10 Уборка столов в залах организации питания**

Правила и техника уборки использованной посуды

Стандарты чистоты в зале питания -

*Практическое занятие № 13*

Отработка способов уборки использованной посуды

**Консультация**

**Итоговая аттестация:      Квалификационный экзамен.**

## **4 Оценка качества освоения программы**

4.1 Текущая аттестация обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся.

4.2 Промежуточная аттестация - оценка качества усвоения обучающимися содержания тем непосредственно по завершению их освоения, проводимая в форме зачета посредством тестирования или в иных формах, в соответствии с учебным планом. Оценочные материалы для промежуточной аттестации (см. Приложение А).

4.3 Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме квалификационного экзамена.

### **Критерии оценки уровня освоения программы:**

#### **Критерии оценки экзаменационного экзамена:**

*Оценка «5» (отлично) ставится, если:*

- полно раскрыто содержание материала билета;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

*Оценка «4» (хорошо) ставится, если ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:*

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.

*Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:*

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

*Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:*

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки

4.4 Задание для квалификационного экзамена /Экзаменационные билеты см. Приложение Б.

**Критерии оценки качества выполнения практического задания:**

**«Отлично»** Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для проведения практической работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**«Хорошо»** Практическая или самостоятельная работа выполняется обучающимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающиеся используют указанные преподавателем источники знаний. Работа показывает знание обучающихся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы.

**«Удовлетворительно»** Практическая работа выполняется и оформляется обучающимися при помощи преподавателя или хорошо подготовленными и уже выполнившими на «отлично» данную работу обучающимися. На выполнение работы затрачивается много времени (можно дать возможность доделать работу дома). Обучающиеся показывают знания теоретического материала, но испытывают затруднение при самостоятельной работе.

**«Неудовлетворительно»** выставляется в том случае, когда обучающиеся не подготовлены к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

**Критерии оценки зачета:**

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

## 5.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕА-ЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 5.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Мастерская «Ресторанный сервис» Лаборатория «Организации и технологии обслуживания в барах»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, «R-keeper», мультимедиапроектор
	Лабораторные работы	Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофемашина, холодильное оборудование, мельница для приготовления льда фраппе, посудомоечная машина, кофемолки, барная посуда и барный инвентарь, скатерти, салфетки, полотенце, ручник, тарелки всех типов; креманки, соусники; чайные и кофейные пары; солонки, перчатки, сахарницы; столовые, закусочные, рыбные приборы; посуда для напитков; вазы для цветов; вазы-плато; графины, кувшины. Оборудование мастерской «Ресторанный сервис» соответствует КОД 1.1 инфраструктурному листу компетенции «Ресторанный сервис» движения «Молодые профессионалы»
	Итоговая аттестация	Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофемашина, холодильное оборудование, мельница для приготовления льда фраппе, посудомоечная машина, кофемолки, барная посуда и барный инвентарь Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, «R-keeper», мультимедиапроектор

## **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

### *Основные источники:*

1. Андропова Н. И, Качурина Т. А. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник, изд. центр – Москва: Академия, 2018.-256с
2. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Радченко. - Москва: Кнорус, 2020.
3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019.
4. Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник / Л. Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л. П. Сынгаевская. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018.

### *Дополнительные источники:*

4. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: [Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1(в ред. ФЗ от 23.11.2009 № 261-ФЗ)]. - Режим доступа: [Консультант плюс]. - Загл. с экрана.
5. Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями от 21 мая 2001 г.)
6. ГОСТ Р. 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий - Введ. - 01. 96. - Москва: Издательство стандартов, 1996. - 13 с.
7. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
8. ГОСТ Р 5 0764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
9. ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
- 10.ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
- 11.Кучер, Л.С., Шкуратова, Л.М. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. Третье переработанное издание, Москва ТрансЛит, 2002- 510с
- 12.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий дня предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996,1997 – 617 с., 560 с.

## **5.3 Кадровые условия**

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) индустрии питания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

Задания для промежуточной аттестации  
в форме зачета

Раздел 1 Общепрофессиональный цикл  
Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности

**ВАРИАНТ 1**

1. Однопричинных конфликтов не бывает  
А – согласен  
Б - не согласен
2. Оба конфликтера идут на уступки в своих интересах, если конфликт решается  
А - силовой моделью  
Б - компромиссом  
В - ревизией целей
3. Посредник-арбитр проводит переговоры, и не принимает решение  
А - да  
Б – нет
4. Личностно-групповые конфликты всегда деструктивны  
А – да  
Б – нет
5. Конфликтеры имеют одинаковый статус  
А – в смешанных конфликтах  
Б – в горизонтальных конфликтах  
В – в вертикальных конфликтах
6. Правильно конфликтовать -это  
А - разрешать конфликты  
Б – предотвращать конфликты
7. Если в результате разрешения конфликта нет победителей и побежденных, значит использовалась  
А - силовой модель  
Б - интегральной модель  
В - ни то и ни другое
8. Интересы конфликтеров-это  
А - цели конфликтеров  
Б - долговременные установки конфликтеров  
В - и то и другое
9. Самыми распространенными считаются конфликты  
А - Ценностные  
Б – Ресурсные
10. Если в конфликте участвуют большие группировки, он является  
А – личностно-групповым  
Б – смешанным

В – социальным

## **ВАРИАНТ 2**

1. Партия конфликта – это группа лиц, поддерживающих ту или другую сторону  
А – да  
Б – нет
2. Конфликт между двумя начальниками является  
А – силовым  
Б – горизонтальным  
В - деструктивным
3. Личностно-групповые конфликты бывают  
А - горизонтальные  
Б- вертикальные  
В- ни то и ни другое
4. Для успешного разрешения любого конфликта можно использовать модель  
А – компромисс  
Б - ревизия целей  
В – силовую
5. Чтобы окончательно решить конфликт, необходимо  
А - устранить все его причины  
Б - устранить первопричину  
В - то и другое верно
6. Повод-это специально подстроенное событие, приводящее к конфликту  
А – да  
Б – нет
7. Конфликт не решается, если  
А - он неразрешимый  
Б - его не решают  
В - и то и другое верно
8. Для временного решения конфликта уместно применить следующую модель  
А - ревизия целей  
Б – компромисс
9. Если конфликт необходимо разрешить быстро, необходимо использовать модель  
А – сотрудничество  
Б - силовая модель  
В – компромисс
10. Межличностные конфликты всегда являются  
А – быстотечными  
Б – долговременными  
В – ни то и ни другое  
Г – то и другое правильно

## **ВАРИАНТ 3**

1. Посредник - медиатор  
А - вмешивается в конфликт и принимает решения  
Б - только консультирует конфликтеров  
В - проводит переговоры, но в конфликт не вмешивается

2. Любой конфликт может привести как к положительному так и отрицательному результату

А - для обоих конфликтеров

Б - для одного из конфликтеров

В - для социальной системы, элементом которой является конфликт

Г – все верно

Д – все неверно

3. Компромисс, сотрудничество, уступка, избегание, соперничество – это

А – стили поведения в конфликте

Б – модели разрешения конфликтов

В – ни то и ни другое

4. Личностно-групповые конфликты бывают только вертикальными

А – да

Б – нет

5. Эскалация конфликта – это примирение сторон

А – да

Б – нет

6. Наиболее трудноразрешимыми являются

А - ресурсные конфликты

Б - ценностные конфликты

В - территориальные конфликты

7. Партия конфликта - это наиболее активная группа участников конфликта

А – да

Б – нет

8. Интересы обоих конфликтеров сохраняются при использовании

А – интегральной модели

Б – силовой модели

В - ни то и ни другое

9. Конструктивные конфликты всегда решаются силовой моделью

А – да

Б – нет

Допишите предложение

10. Конфликтогены - это способствующие конфликту....

## ОТВЕТЫ

Вариант	1	2	3
1	А	А	В
2	Б	Б	Г
3	Б	В	А
4	Б	Б	Б
5	Б	Б	Б
6	А	Б	Б
7	Б	Б	Б
8	Б	Б	А
9	Б	Б	Б
10	В	В	слова или действия

--	--	--	--

## Модуль 2 Основы поиска работы

1. Назови основные пункты резюме.

Нужно указать свои Ф.И.О., возраст, контактный телефон, желаемую должность, образование, опыт работы, знание иностранных языков, дополнительную информацию, предполагаемый уровень заработной платы.

2. В каком порядке в резюме указываются образование и опыт работы?

Образование и опыт работы указываются от последнего места к самому первому.

3. Каким по объему должно быть резюме?

Не больше двух страниц.

4. За какое время до начала собеседования лучше прийти?

За 5 — 10 минут.

5. Перечисли три-четыре типа собеседований.

Отборочное, видеособеседование, групповое, биографическое собеседования.

6. Что делать, если ты опаздываешь на собеседование?

Позвонить, сообщить об опоздании и по возможности перенести встречу.

7. Какой из электронных адресов лучше выбрать для деловой переписки:

zaychik@mail.ru;

macho\_man@yandex.ru;

irina@bk.ru;

naخال@mail.ru;

kiss-me@list.ru.

8. Что недопустимо при собеседовании во внешнем облике кандидата:

джинсы, кроссовки;

яркий макияж, резкий аромат парфюма;

деловой костюм;

неброские, спокойные цвета в одежде;

грязная, мятая одежда.

9. Чего нельзя делать при трудоустройстве:

опаздывать;

задавать вопросы;

приходить на собеседование неопрятным;

брать с собой паспорт;

приходить за 10 минут до начала собеседования;

запрашивать неадекватную зарплату;

отключать мобильный телефон на время собеседования.

10. Чем отличается невербальное общение от вербального?

Вербальное общение — с помощью слов, невербальное общение — без использования речи.

11. Как отзываться о предыдущем месте работы?

Корректно, по возможности доброжелательно, не употребляя критику.

12. Подготовь развернутый ответ на вопрос о своих планах на ближайшие пять лет.

Здесь предусмотрен ответ в свободной форме.

13. Ответь пятью предложениями на вопрос: «Что ты знаешь о компании, в которую трудоустраиваешься?»

Необходима предварительная подготовка к собеседованию, в частности поиск информации в Интернете о компании, в которую ты собираешься отправиться на собеседование.

### **Модуль 3 Охрана и безопасность труда**

- 1 Охрана труда как предмет преподавания, цель, задачи, методы, связь с другими науками.
- 2 Основные принципы и направления государственной политики в области охраны труда.
- 3 Законодательные и нормативные правовые акты по охране труда.
- 4 Организация работы по охране труда.
- 5 Система управления охраной труда на предприятии.
- 6 Организация и порядок обучения и проверки знаний работающих по охране труда.
- 7 Аттестация рабочих мест и компенсация работающим за работу в неблагоприятных условиях труда.
- 8 Опасные и вредные производственные факторы.
- 9 Несчастные случаи и профессиональные заболевания, их причины, расследование и учет.
- 10 Обязательное страхование работающих от несчастных случаев и профессиональных заболеваний.
- 11 Предварительные и периодические медосмотры работников.
- 12 Организация государственного надзора и общественного контроля за охраной труда.
- 13 Обязанности нанимателей, рабочих и служащих в области охраны труда.
- 14 Ответственность за нарушение требований законодательства о труде. Требования к выбору, размещению и планировке площадки предприятий.
- 15 Требования к внутренней планировке, отделке и оборудованию предприятий.
- 16 Требования к санитарно-техническому благоустройству предприятий.
- 17 Требования к содержанию промышленных предприятий.
- 18 Характеристика производственного микроклимата.
- 19 Характеристика производственного шума, ультразвука и инфразвука
- 20 Характеристика вибрации.
- 21 Характеристика лазерного, ультрафиолетового и инфракрасного излучения.
- 22 Характеристика ионизации, электрических и магнитных полей.
- 23 Характеристика барометрического давления.
- 24 Характеристика психофизиологических факторов.
- 25 Характеристика химических факторов. Токсичность и опасность химических веществ.
- 26 Охрана труда при воздействии пыли.
- 27 Охрана труда при воздействии биологических факторов.

28 Мероприятия по охране труда, связанные с воздействием физических, психофизиологических, химических, пыли и биологических факторов . Основы электробезопасности.

29 Действие электрического тока на организм человека.

30 Правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок.

31 Характеристика статического электричества.

32 Действие статического электричества на организм человека.

33 Техника безопасности при контакте со статическим электричеством.

34 Характеристика производственных процессов и производственного оборудования.

35 Требования безопасности технологических процессов и производственного оборудования.

36 Характеристика сосудов, работающих под давлением.

37 Требования безопасности при эксплуатации сосудов, работающих под давлением.

## **Модуль 4 Правовые основы профессиональной деятельности**

### **Тестирование**

#### **Ответить на вопросы**

1. Общей трудовой обязанностью для всех работников является:

- а) повышать уровень качества труда;
- б) выполнить все распоряжения работодателя;
- в) соблюдать технологическую дисциплину;
- г) выполнять установленные нормы труда.

2. За нарушение трудовой дисциплины работодатель предприятия, учреждения, организации может применить дисциплинарные взыскания:

- а) выговор, увольнение;
- б) замечание, выговор, увольнение по соответствующим основаниям;
- в) замечание, выговор, строгий выговор, увольнение.

3. При наложении дисциплинарного взыскания работодатель должен учитывать:

- а) характеристику работника с прежнего места работы;
- б) предшествующую работу и поведение работника в данной организации;
- в) семейное положение работника, совершившего дисциплинарный проступок.

проступок.

4. Дисциплинарное взыскание применяется:

- а) не позднее 6 месяцев со дня обнаружения дисциплинарного проступка;
- б) в течение 6 месяцев со дня совершения дисциплинарного проступка;
- в) не позднее 1 месяца со дня обнаружения, не учитывая времени болезни работника или пребывания его в отпуске, и не позднее 6 месяцев со дня совершения дисциплинарного проступка.

5. Работник считается не подвергшимся дисциплинарному взысканию, если:

- а) в течение календарного года он не будет подвергнут дисциплинарному взысканию;



Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 вопрос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Перечислите требования, которые предъявляют к официанту на предприятии
2. Продемонстрируйте тематическую сервировку стола в стиле черно-белый шик

**Критерии оценки:**

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Торопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова

Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
<p>Рассмотрен</p> <p>на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса</p> <p>_____ А.А. Дунаева</p> <p>«__» _____ 2019 г.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b></p> <p>№ 02</p> <p>по программе профессиональной <u>подготовки по профессии «Официант»</u> шифр название дисциплины</p> <p>профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u> код профессия</p> <p>курс 3 очная форма обучения</p>	<p>Утверждаю</p> <p>зам. директора по ДО</p> <p>_____ Л.В. Ива- нютина</p> <p>подпись</p> <p>«__» _____ 20__ г.</p>

### Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 вопрос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Перечислите требования охраны труда при обслуживании посетителей.
2. Продемонстрируйте тематическую сервировку стола одного цвета

### Критерии оценки:

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Горопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова



Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
<p>Рассмотрен</p> <p>на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса</p> <p>_____ А.А. Дунаева</p> <p>«___» _____ 2019 г.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b></p> <p>№ 04</p> <p><u>по программе профессиональной</u> <u>подготовки по профессии «Официант»</u></p> <p>шифр _____ название дисциплины _____</p> <p>профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u></p> <p>код _____ профессия _____</p> <p>курс 3 очная форма обучения</p>	<p>Утверждаю</p> <p>зам. директора по ДО</p> <p>_____ Л.В. Ива- нютина</p> <p>подпись</p> <p>«___» _____ 20_</p> <p>г.</p>

### Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 вопрос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Определите характеристики методам подачи блюд и напитков
2. Продемонстрируйте тематическую летнюю сервировку стола

### Критерии оценки:

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Горопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова



Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
<p>Рассмотрен</p> <p>на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса</p> <p>_____ А.А. Дунаева</p> <p>« ____ » _____ 2019 г.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b></p> <p>№ <u>06</u></p> <p><u>по программе профессиональной</u> <u>подготовки по профессии «Официант»</u> шифр название дисциплины</p> <p>профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u> код профессия</p> <p>курс 3 очная форма обучения</p>	<p>Утверждаю</p> <p>зам. директора по ДО</p> <p>_____ Л.В. Ива- нютина</p> <p style="text-align: center;">подпись</p> <p>« ____ » _____ 20__ г.</p>

### Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 вопрос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Назовите определение столовой и основные функции данного предприятия
2. Продемонстрируйте тематическую сервировку стола к празднованию дня России

### Критерии оценки:

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Горопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова



Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
Рассмотрен  на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса  _____ А.А. Дунаева  «____» _____ 2019 г.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b>  № <u>08</u>  <u>по программе профессиональной</u> <u>подготовки по профессии «Официант»</u> <small>шифр                                  название дисциплины</small>  профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u>  <small>код                                  профессия</small>  курс    3 очная форма обучения	Утверждаю  зам. директора по ДО  _____ Л.В. Ива- нютина  <small>подпись</small>  «____» _____ 20_ г.

### Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 вопрос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Дайте характеристику предприятий – закусочная и кулинария
2. Продемонстрируйте тематическую сервировку стола к празднованию дня Масленицы

### Критерии оценки:

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Торопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова



Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
<p>Рассмотрен</p> <p>на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса</p> <p>_____ А.А. Дунаева</p> <p>«__» _____ 2019 г.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b></p> <p>№ 10</p> <p>по программе профессиональной подготовки по профессии «Официант»</p> <p>шифр _____ название дисциплины _____</p> <p>профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u></p> <p>код _____ профессия _____</p> <p>курс 3 очная форма обучения</p>	<p>Утверждаю</p> <p>зам. директора по ДО</p> <p>_____ Л.В. Ива- нютина</p> <p>подпись</p> <p>«__» _____ 20__ г.</p>

### Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 вопрос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Перечислите основные способы подачи блюд
2. Продемонстрируйте тематическую сервировку стола к празднованию дня влюбленных

### Критерии оценки:

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Горопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова



Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
<p>Рассмотрен</p> <p>на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса</p> <p>_____ А.А. Дунаева</p> <p>«___» _____ 2019 г.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b></p> <p>№ 12</p> <p>по программе профессиональной подготовки по профессии «Официант»</p> <p>шифр _____ название дисциплины _____</p> <p>профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u></p> <p>код _____ профессия _____</p> <p>курс 3 очная форма обучения</p>	<p>Утверждаю</p> <p>зам. директора по ДО</p> <p>_____ Л.В. Ива- нютина</p> <p>подпись</p> <p>«___» _____ 20__ г.</p>

### Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 во-прос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Назовите правила подачи холодных блюд и закусок
2. Продемонстрируйте тематическую сервировку стола в морском духе

### Критерии оценки:

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Торопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова

Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
Рассмотрен  на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса  _____ А.А. Дунаева  «___» _____ 2019 г.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b>  № <u>13</u>  <u>по программе профессиональной</u> <u>подготовки по профессии «Официант»</u> <small>шифр    название дисциплины</small>  профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u>  <small>код    профессия</small>  курс     3 очная форма обучения	Утверждаю  зам. директора по ДО  _____ Л.В. Ива- нюткина  <small>подпись</small>  «___» _____ 20__ г.

**Инструкция по выполнению:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 во-прос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Назовите правила подачи супов
2. Продемонстрируйте сервировку стола в китайском стиле

**Критерии оценки:**

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Горопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова

Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
<p>Рассмотрен</p> <p>на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса</p> <p>_____ А.А. Дунаева</p> <p>«___» _____ 2019 г.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b></p> <p>№ 14</p> <p>по программе профессиональной подготовки по профессии «Официант» шифр _____ название дисциплины _____</p> <p>профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u> код _____ профессия _____</p> <p>курс 3 очная форма обучения</p>	<p>Утверждаю</p> <p>зам. директора по ДО</p> <p>_____ Л.В. Ива- нютина</p> <p>подпись</p> <p>«___» _____ 20__ г.</p>

### **Инструкция по выполнению:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 вопрос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Назовите правила подачи горячих блюд
2. Продемонстрируйте сервировку стола в восточном стиле

### **Критерии оценки:**

**«Отлично»** - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

**«Хорошо»** - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

**«Удовлетворительно»** - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

**«Неудовлетворительно»** - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Торопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова

Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
<p>Рассмотрен</p> <p>на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса</p> <p>_____ А.А. Дунаева</p> <p>«__» _____ 2019 г.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b></p> <p>№ <u>15</u></p> <p><u>по программе профессиональной</u> <u>подготовки по профессии «Официант»</u></p> <p style="text-align: center;"><small>шифр                      название дисциплины</small></p> <p>профессия    <u>43.01.09 Повар, кондитер</u></p> <p style="text-align: center;"><small>код                      профессия</small></p> <p>курс    3 очная форма обучения</p>	<p>Утверждаю</p> <p>зам. директора по ДО</p> <p>_____ Л.В. Ива- нютина</p> <p style="text-align: center;"><small>подпись</small></p> <p>«__» _____ 20__ г.</p>

### Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 вопрос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Назовите правила подачи сладких блюд
2. Продемонстрируйте сервировку стола в стиле - гламур

### Критерии оценки:

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Горопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова

Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
<p>Рассмотрен</p> <p>на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса</p> <p>_____ А.А. Дунаева</p> <p>«___» _____ 2019 г.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b></p> <p>№ <u>16</u></p> <p><u>по программе профессиональной</u> <u>подготовки по профессии «Официант»</u></p> <p>шифр _____ название дисциплины _____</p> <p>профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u></p> <p>код _____ профессия _____</p> <p>курс 3 очная форма обучения</p>	<p>Утверждаю</p> <p>зам. директора по ДО</p> <p>_____ Л.В. Ива- нютина</p> <p>подпись</p> <p>«___» _____ 20__ г.</p>

### Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 вопрос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Назовите правила подачи горячих и холодных напитков
2. Продемонстрируйте сервировку стола в эко - стиле в русском духе

### Критерии оценки:

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Торопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова

Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
<p>Рассмотрен</p> <p>на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса</p> <p>_____ А.А. Дунаева</p> <p>«__» _____ 2019 г.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b></p> <p>№ <u>17</u></p> <p><u>по программе профессиональной</u> <u>подготовки по профессии «Официант»</u></p> <p style="text-align: center;"><small>шифр                      название дисциплины</small></p> <p>профессия    <u>43.01.09 Повар, кондитер</u></p> <p style="text-align: center;"><small>код                      профессия</small></p> <p>курс    3 очная форма обучения</p>	<p>Утверждаю</p> <p>зам. директора по ДО</p> <p>_____ Л.В. Ива- нютина</p> <p style="text-align: center;"><small>подпись</small></p> <p>«__» _____ 20__ г.</p>

### Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 вопрос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Назовите правила подачи шампанского и игристых напитков
2. Продемонстрируйте сервировку стола в стиле кантри

### Критерии оценки:

**«Отлично»** - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

**«Хорошо»** - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

**«Удовлетворительно»** - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

**«Неудовлетворительно»** - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Горопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова

Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
Рассмотрен на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса _____ А.А. Дунаева «__» _____ 2019 г.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b>  № 18  <u>по программе профессиональной</u> <u>подготовки по профессии «Официант»</u> шифр название дисциплины профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u> код профессия курс 3 очная форма обучения	Утверждаю зам. директора по ДО _____ Л.В. Ива- нютина подпись «__» _____ 20_ г.

### **Инструкция по выполнению:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 во-прос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Назовите правила подачи вин
2. Продемонстрируйте сервировку десертного стола

### **Критерии оценки:**

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Горопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова

Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
Рассмотрен на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса _____ А.А. Дунаева «__» _____ 2019 г.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b>  № 19  по программе профессиональной подготовки по профессии «Официант» шифр название дисциплины  профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u> код профессия  курс 3 очная форма обучения	Утверждаю зам. директора по ДО _____ Л.В. Ива- нютина подпись «__» _____ 20_ г.

### **Инструкция по выполнению:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться бумагой и ручкой для подготовки ответа для ответа на 1 вопрос. Для ответа на 2 вопрос используем вспомогательный инвентарь.

Время выполнения задания – 20 минут

**Задание:** Дайте полный ответ на представленные ниже вопросы.

1. Кто может работать официантом? Что должен знать официант?
2. Продемонстрируйте сервировку шведского стола

### **Критерии оценки:**

«Отлично» - В ответе **отмечается знание** фактического материала.

«Хорошо» - есть небольшие **недочеты** по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть **неточности** по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть **серьезные ошибки** по содержанию или полное отсутствие знаний.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Викторовна Горопова

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Юлия Михайловна Трубникова

