

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

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
(повышение квалификации)**

**«Особенности обслуживания иностранных гостей»**

(очная форма обучения с использованием дистанционных образовательных технологий)

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

ИИ Л.В. Иванютина

«13» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»



В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.

Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

АА А.А. Дунаева

«16» марта 2021 г.

Руководитель  
программы:

Перова Юлия Михайловна, преподаватель

Составители  
программы:

Перова Юлия Михайловна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	7
3 Оценка результатов освоения программы.....	13
4 Организационно-педагогические условия реализации программы.....	16
5 Оценочные материалы.....	19

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1 Пояснительная записка

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы дополнительного профессионального образования «Особенности обслуживания иностранных гостей».

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.14 г. № 465; согласно профессионального стандарта «Официант/ бармен», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н.

Программа разработана в соответствии с:

-Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный план, календарный учебный график, содержание разделов программ с кратким описанием тематики, оценку результатов освоения программы, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучающихся.

## 1.2 Цель реализации программы

Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном и эстетическом совершенствовании.

## 1.3 Планируемые результаты обучения

**Характеристика профессиональной деятельности обучающихся**

***Область профессиональной деятельности обучающихся:***

- Обслуживание потребителей в организациях питания.

**Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы:**

***Специалист должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:***

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

***Специалист должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:***

-Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания.

-Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания.

-Подача напитков.

**Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций**

Программа направлена на формирование и развитие ***трудовых функций:***

A/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания.

*Трудовые действия*

Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания

Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья

Предварительная сервировка столов посудой и приборами

Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам

Помощь официанту при подаче блюд и напитков

Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта

Уборка столов в залах организации питания

*Необходимые умения*

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

*Необходимые знания*

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.

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

К освоению программы допускаются лица, получающие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование, лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

**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 производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

#### **1.5 Форма обучения**

Очная форма обучения с использованием дистанционных образовательных технологий.

#### **1.6 Трудоемкость программы**

Максимальная учебная нагрузка – 72 часа;

самостоятельное обучение – 16 часов;

обязательная аудиторная работа – 56 часов.

#### **1.7 Выдаваемый документ**

Лица, успешно освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.



1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>56</b>	<b>20</b>	-	<b>36</b>	
Тема 1.1 Обслуживание приемов и банкетов.	14	6	8	2	-	6	
Тема 1.2 Особенности обслуживания иностранных гостей. Правила ресторанного этикета: - Особенности обслуживания гостей из Южной и Западной Европы; - Особенности обслуживания гостей Восточной и Центральной Европы; - Особенности обслуживания гостей из Ближнего Востока; - Особенности обслуживания гостей из Африки; - Особенности обслуживания гостей из Северной Америки; - Особенности обслуживания гостей из Центральной и Южной Америки; - Особенности обслуживания гостей из Юго-восточной Азии; - Особенности обслуживания гостей из Южной Азии; - Особенности обслуживания гостей из Восточной Азии.	56	10	46	18	-	28	ПЗ <sup>2</sup>
Демонстрация тематической сервировки стола.	2	-	2	-	-	2	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Итоговая аттестация</b>							
<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>56</b>	<b>20</b>	-	<b>36</b>	

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.

### 2.3 Календарный учебный график

Период обучения <sup>1</sup>	Наименование раздела, темы
Первый день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.1 Обслуживание приемов и банкетов.
Второй день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.1 Обслуживание приемов и банкетов.
Третий день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.1 Обслуживание приемов и банкетов.
Четвертый день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.2 Особенности обслуживания иностранных гостей. Правила ресторанного этикета.
Пятый день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.2 Особенности обслуживания иностранных гостей. Правила ресторанного этикета.
Шестой день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.2 Особенности обслуживания иностранных гостей. Правила ресторанного этикета.
Седьмой день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.2 Особенности обслуживания иностранных гостей. Правила ресторанного этикета.
Восьмой день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.2 Особенности обслуживания иностранных гостей. Правила ресторанного этикета.

	ного этикета.
Девятый день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.2 Особенности обслуживания иностранных гостей. Правила ресторанного этикета.
Десятый день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.2 Особенности обслуживания иностранных гостей. Правила ресторанного этикета.
Одиннадцатый день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.2 Особенности обслуживания иностранных гостей. Правила ресторанного этикета.
Двенадцатый день	<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>
	Тема 1.2 Демонстрация тематической сервировки стола. <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>

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

## 2.4 Рабочая программа «Особенности обслуживания иностранных гостей»

**Цель:** обеспечить получение глубоких знаний обучающихся в области обслуживания иностранных гостей с учетом действующего Законодательства РФ.

### **Задачи:**

- изучить историю возникновения и развития
- изучить особенности работы баров, их назначение, классификацию, характеристику;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

### **Требования к результатам освоения программы**

*В результате освоения программы обучающиеся должны:*

#### **Знать:**

- 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.

**уметь:**

- Слушатель должен уметь:
- 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

**Структура и содержание рабочей программы**

Общая трудоемкость программы составляет 72 часа, из них внеаудиторная самостоятельная работа - 16 часов, практические занятия – 56 часов.

**2.2 Учебно-тематический план**

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>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>56</b>	<b>20</b>	-	<b>36</b>	
Тема 1.1 Обслуживание приемов и банкетов.	14	6	8	2	-	6	
Тема 1.2 Особенности обслуживания иностранных гостей. Правила ресторанного этикета: - Особенности обслуживания гостей из Южной и Западной Европы; - Особенности обслуживания гостей Восточной и Центральной Европы; - Особенности обслуживания гостей из Ближнего Востока;	56	10	46	18	-	28	

- Особенности обслуживания гостей из Африки; - Особенности обслуживания гостей из Северной Америки; - Особенности обслуживания гостей из Центральной и Южной Америки; - Особенности обслуживания гостей из Юго-восточной Азии; - Особенности обслуживания гостей из Южной Азии; - Особенности обслуживания гостей из Восточной Азии.							ПЗ <sup>2</sup>
Демонстрация тематической сервировки стола. <b>Итоговая аттестация</b>	2	-	2	-	-	2	ДЗ <sup>1</sup>
<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>56</b>	<b>20</b>	-	<b>36</b>	

\* ) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.

### **Тема 1.1 Обслуживание приемов и банкетов.**

Виды приемов и банкетов. Дипломатический протокол.

Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.

Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин.

Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.

Практическое занятие №1

Подготовительный этап обслуживания.

Практическое занятие № 2

Складывание салфеток разными способами.

*Самостоятельная работа обучающихся*

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

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

Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания.

### **Тема 1.2 Особенности обслуживания иностранных гостей. Правила ресторанного этикета.**

Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.

Способы подачи блюд: русский, французский, английский.

Комбинированный метод подачи блюд.

Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.

Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий

Правила этикета и нормы поведения за столом.

Особенности обслуживания гостей из Южной и Западной Европы

Особенности обслуживания гостей Восточной и Центральной Европы

Особенности обслуживания гостей из Ближнего Востока

Особенности обслуживания гостей из Африки

Особенности обслуживания гостей из Северной Америки

Особенности обслуживания гостей из Центральной и Южной Америки

Особенности обслуживания гостей из Юго-восточной Азии

Особенности обслуживания гостей из Южной Азии

Особенности обслуживания гостей из Восточной Азии

*Практическое занятие № 3*

Составление меню на прием завтрак для иностранных гостей

*Практическое занятие № 4*

Сервировка стола на прием завтрак.

*Практическое занятие № 5*

Составление меню на прием обед для иностранных гостей

*Практическое занятие № 6*

Сервировка стола на прием обед

*Практическое занятие № 7*

Составление меню на прием ужин для иностранных гостей

*Практическое занятие № 8*

Сервировка стола на прием ужин

*Практическое занятие № 9*

Составление меню на прием-фуршет для иностранных гостей

*Практическое занятие № 10*

Сервировка фуршетного стола

*Практическое занятие № 11*

Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.

*Практическое занятие № 12*

Отработка подачи блюд разными способами

*Практическое занятие № 13*

Подача блюд по предварительным заказам

*Самостоятельная работа обучающихся*

Конспект: Правила накрытия столов по предварительным заказам  
ассортиментом блюд

Доклад: Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд

Презентация: Компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания.

Конспект: Свадебные «ритуалы» в разных странах.

Конспект: «Ритуалы» чаепития в разных странах.

**Итоговая аттестация: Дифференцированный зачет.**

### 3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Формы аттестации

**Текущий контроль знаний**, обучающихся ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за правильностью выполнения изделий в ходе практической работы, соблюдения технологии изготовления изделия; успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ.

**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 дифференцированного зачета.

Для проведения итоговой аттестации программы разработаны оценочные материалы.

Оценочные материалы для дифференцированного зачета соответствуют целям и задачам программы подготовки специалиста, учебному плану и обеспечивают оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимся.

#### 3.2. Оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта	- точность и грамотность выполнения инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания; - рациональность выполнения сервировки столов.	Решение ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.
Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	- точность и грамотность расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы; - рациональность подачи готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания; - рациональность обслуживания массовых мероприятий в организациях питания.	Решение ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.
Руководство деятельностью бригады официантов/барменов	- рациональность организации работы бригады официантов; - точность и грамотность заказа, получения, организации хранения и использования бригадой официантов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря;	Решение ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.

	- рациональность контроля работы подчиненных и подготовки отчетности о работе бригады официантов.	
Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	- грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания; - рациональность контроля работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания.	Решение ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.

### 3.3. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется преподавателем в процессе оценки тестов, практических занятий, лабораторных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

#### Критерии оценки для теста:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85 – 100 % правильных ответов
«Хорошо»	70 – 84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55 – 69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

#### Критерии оценки качества выполнения практического задания:

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с практическими задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме;

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы;

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, допущены ошибки, которые оказали существенное влияние на итоговые показатели.

### **Критерии оценки качества выполнения дифференцированного зачета.**

**Оценка «отлично»** ставится обучающемуся, который демонстрирует высокий уровень усвоения материала, предусмотренного программой; демонстрирует уровень знаний и умений, позволяющих решать типовые ситуационные задачи; владеет научной терминологией согласно темам; обоснованно, четко, полно излагает ответ; отвечает на дополнительные вопросы; обладает достаточно высоким уровнем информационно - коммуникативной культуры; при ответе на вопросы по зачетной теме не допускают ошибок и неточностей в изложении материала.

**Оценка «хорошо»** ставится обучающему, который показывает прочные знания материала, предусмотренного программой; допускает неточности в обоснованности ответа при решении типовых ситуационных задач; владеет научной терминологией согласно темам; отвечает на дополнительные вопросы; при ответе на вопросы по зачетной теме допускает неточности в изложении материала.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится обучающемуся, который показывает знания только основного программного материала; в научной терминологии согласно темам допускает ошибки; допускает ошибки в обоснованности ответа при решении ситуационных задач; при ответе на дополнительные вопросы допускает неточности.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится обучающемуся, который: показывает фрагментарные знания основного программного материала; не владеет всей научной терминологией; демонстрирует обрывочные знания теории и практики по материалу; не могут решить знакомую проблемную ситуацию даже при помощи преподавателя.

### **Критерии оценки качества выполнения самостоятельных работ:**

«Отлично» - обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для создания презентаций и докладов материалы из литературных источников и интернет ресурсов, используют практические умения и навыки в области компьютерных технологий. Работа оформляется в соответствии с установленными правилами.

«Хорошо» - используют рекомендованные преподавателем литературные источники и интернет ресурсы. Могут быть незначительные недочеты в содержании и оформлении работы.

«Удовлетворительно» - самостоятельная работа корректируется при помощи преподавателя.

«Неудовлетворительно» выставляется в том случае, когда обучающиеся не заинтересованы в выполнении задания, предусмотренного учебным планом и рабочей программой дисциплины.

## 4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Мастерская «Ресторанный сервис»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, «R-keeper», мультимедиапроектор
Лаборатория «Организации и технологии обслуживания в барах»	Лабораторные занятия	<p>Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофемашин, холодильное оборудование, мельница для приготовления льда фрэппе, 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.</p> <p>Оборудование мастерской «Ресторанный сервис» соответствует КОД 1.1 инфраструктурному листу компетенции «Ресторанный сервис» движения «Молодые профессионалы»</p>
	Итоговая аттестация	Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофемашин, холодильное оборудование, мельница для приготовления льда фрэппе, посудомоечная машина, кофемолки, барная посуда и барный инвентарь Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, «R-

## 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

### *Основные источники:*

#### 1. Профессиональный стандарт «Официант-бармен»

### *Дополнительные источники:*

2. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок. - Москва: Издательство «Омега-Л», 2017 в издание внесены изменения и дополнения, утвержденные Минтрудом России и Минэнерго России.

3. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей-М.: ЭНАС, Министерство энергетики РФ, 2017.

4. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности. ФЗ № 123-ФЗ.-М.: Проспект, 2018.

5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб. Пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2017.

6. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019.

7. 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 для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996,1997 – 617 с., 560 с.

#### **4.3 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.

## 5. Оценочные материалы

### Текущая аттестация

#### Вариант 1

1. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
  - дипломатический прием на 160 человек,
  - юбилей на 40 человек,
  - свадьба на 90 человек,
  - банкет-фуршет на 300 человек.

#### Вариант 2

1. Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
  - дипломатический прием на 80 человек,
  - юбилей на 36 человек,
  - банкет-чай на 18 человек,
  - банкет-фуршет на 100 человек.

#### Вариант 3

1. Банкет-фуршет: определение, назначение, краткая характеристика.
2. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
  - дипломатический прием на 40 человек,
  - свадьба на 60 человек,
  - банкет-кофе на 20 человек,
  - банкет-фуршет на 45 человек.

#### Вариант 4

1. Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – ваше направление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 120 человек,
- свадьба на 80 человек,
- банкет-коктейль на 25 человек,
- банкет-фуршет на 60 человек.

#### Вариант 5

1. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.
2. Укажите характерные особенности приёма в «обнос», особенности сервировки стола.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- прием на 60 человек,
- юбилей на 40 человек,
- банкет-чай на 19 человек,
- банкет-фуршет на 55 человек.

#### Вариант 6

1. В услуги предприятия общественного питания, в котором вы работаете, входит кейтеринг, вам предложили возглавить эту службу. Дайте характеристику кейтерингу и в чём заключается работа менеджера этой службы?
2. В чём заключается подача блюд «русским способом» и в каких случаях она применяется?
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.

#### Вариант 7

1. Банкет-чай: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Какова роль менеджера при проведении приёма или банкета. Особенности приёма заказа.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета - «юбилей» на 30 человек и количество официантов для его обслуживания.

#### Вариант 8

1. Особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций.
2. В чём заключается подача блюд «английским способом»?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- прием на 40 человек,
- банкет «Новый год» на 70 человек,
- банкет-кофе на 12 человек,
- банкет-фуршет на 80 человек.

#### Вариант 9

1. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах, в номерах гостиниц.

2. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приёма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

### **Итоговая аттестация** **Задания для дифференцированного зачета**

Демонстрация и защита тематических столов.

Обучающиеся должны предоставить:

1 Продемонстрировать тематическую сервировку стола для иностранных гостей. Необходимо определить, какую страну презентовать: Италия, Китай, Япония, Англия, Франция, Африка и др.

Определиться со скатертью, посудой, атрибутами стола.

2 Составить и оформить меню с применением информационных технологий в электронном и бумажном варианте.

4 Презентовать сервировку стола. Рассказать историю страны, особенности обслуживания.

3 Электронный фотоотчёт сервировки стола в формате презентации PowerPoint (слайд-шоу jpg).