

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(повышение квалификации)

«Шведский стол»

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

«12» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»



 В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.

Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

 А.А. Дунаева

«11» марта 2021 г.

Руководитель программы: Дунаева Александра Александровна, преподаватель специальных дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории

Составители программы: Дунаева Александра Александровна, преподаватель специальных дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	8
3 Оценка результатов освоения программы.....	14
4 Организационно-педагогические условия реализации программы...	20
5 Оценочные результаты.....	23

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы дополнительного профессионального образования «Шведский стол».

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:

Официант 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 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 блюд и напитков в организациях питания.

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций

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

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

Сервировка столов организации питания В/01.4.

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

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

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

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

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

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.

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.

1.6 Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка – 36 часов;

Обязательная аудиторная работа – 32 часа.

Практические занятия – 22 часа;

Теоретические занятия - 10 часов;

Итоговая аттестация - 4 часа.

1.7 Выдаваемый документ

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

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

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	
Раздел 1. Технология и приёмы обслуживания по типу «Шведский стол»	32	-	32	10	-	22	
Итоговая аттестация	4		4			4	ДЗ¹
Всего	36	-	36	10	-	26	

¹ Дифференцированный зачет.

2.2 Учебно-тематический план

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	
Раздел 1. Технология и приёмы обслуживания по типу «Шведский стол»	32	-	32	10		22	
Тема 1.1 Подготовка ресторана к обслуживанию потребителей	6	-	6	2		4	ПЗ ²
Тема 1.2 Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, алкогольных и прохладительных напитков	6	-	8	4		4	ПЗ ²
Тема 1.3 Организация обслуживание потребителей в ресторане	18	-	18	4		14	ПЗ ²
Итоговая аттестация	4	-	4			4	ДЗ¹
Всего	36	-	36	10		26	

¹ Дифференцированный зачет.

² Практическое занятие.

2.3 Календарный учебный график

Период обучения ¹	Наименование раздела, темы
Первый день	Раздел 1. Технология и приёмы обслуживания по типу «Шведский стол»
	Тема 1.1 Подготовка ресторана к обслуживанию потребителей
Второй день	Практическое занятие № 1
	Ознакомление с должностными обязанностями и правами работников ресторана
Третий день	Практическое занятие № 2
	Ознакомление с видами и ассортиментом столовой посуды, столовых приборов и столового белья
Четвертый день	Тема 1. 2 Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, алкогольных и прохладительных напитков
Пятый день	Тема 1. 2 Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, алкогольных и прохладительных напитков
Шестой день	Практическое занятие № 3
	Составление заявок на производство, в сервис-бар, в сервизную для обслуживания банкета
Седьмой день	Практическое занятие № 3
	Составление заявок на производство, в сервис-бар, в сервизную для обслуживания банкета
Восьмой день	Практическое занятие № 4
	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Правила работы с подносом.
Девятый день	Лабораторная работа № 1
	Организация обслуживания «Шведского стола»: ознакомление с «заказ-меню», получение столового белья, подбор необходимой посуды, подготовка посуды для банкета, составление столов, накрытие столов скатертями, оформление стола и торгового зала, подготовка посуды и сервировка шведского стола, расстановка напитков и блюд.
Десятый день	Лабораторная работа № 1
	Организация обслуживания «Шведского стола»: ознакомление с «заказ-меню», получение столового белья, подбор необходимой посуды, подготовка посуды для банкета, составление столов, накрытие столов скатертями, оформление стола и торгового зала, подготовка посуды и сервировка шведского стола, расстановка напитков и блюд.
Одиннадцатый день	Лабораторная работа № 2
	Отработка приемов подачи блюд, закусок, десертов и напитков
Двенадцатый день	Лабораторная работа № 2
	Отработка приемов подачи блюд, закусок, десертов и напитков
Тринадцатый день	Лабораторная работа № 3
	Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой
Четырнадцатый день	Лабораторная работа № 3
	Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой
Пятнадцатый день	Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

¹Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.4 Рабочая программа «Шведский стол»

Раздел 1. Технология и приёмы обслуживания по типу «Шведский стол»

Цель: обеспечить получение глубоких знаний обучающихся в области организации технологии обслуживания по типу шведского стола с учетом действующего Законодательства РФ.

Задачи:

- изучить историю возникновения и развития технологии обслуживания по типу «Шведский стол»;
- 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;
- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
 - правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;

1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1. Технология и приёмы обслуживания по типу «Шведский стол»	32	-	32	10		22	
Тема 1.1 Подготовка ресторана к обслуживанию потребителей	6	-	6	2		4	ПЗ ²
Тема 1.2 Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, алкогольных и прохладительных напитков	6	-	8	4		4	ПЗ ²
Тема 1.3 Организация обслуживания потребителей в ресторане	18	-	18	4		14	ПЗ ²
Итоговая аттестация	4	-	4			4	ДЗ ¹
Всего	36	-	36	10		26	

¹Дифференцированный зачет.

²Практическое занятие.

Тема 1.1 Подготовка ресторана к обслуживанию потребителей

Подготовка торгового зала ресторана, посуды, приборов, столового белья к обслуживанию посетителей. Сервировка столов (предварительная, исполнительная), виды складывания

салфеток. Специфика работы бармена, официанта. Назначение, виды и принципы составления меню.

Практическое занятие № 1

Ознакомление с должностными обязанностями и правами работников ресторана

Практическое занятие № 2

Ознакомление с видами и ассортиментом столовой посуды, столовых приборов и столового белья.

Тема 1.2 Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, алкогольных и прохладительных напитков

Краткая характеристика блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила сервировки и подача блюд и кулинарных изделий.

Ассортимент и характеристика прохладительных напитков. Правила подачи прохладительных напитков. Технология приготовления безалкогольных коктейлей: аперитивы и освежающие напитки, флиппы и физы, молочные напитки, щербеты. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей. Технология приготовления длинных смешанных напитков: эг-ноги, флиппы, физы, дейзи, смеси, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.

Характеристика и ассортимент алкогольных напитков: водка, ликероводочные изделия, коньяки и прочее. Смешанные напитки. Классификация вин. Подбор напитков к закускам и блюдам. Порядок подачи вин и напитков.

Основные понятия. Компоненты. Крепкоалкогольные, среднеалкогольные и безалкогольные напитки. Смягчающие добавки. Пряности и приправы.

приготовлении коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические). Назначение наполнителя в коктейле.

Практическое занятие № 3

Составление заявок на производство, в сервис-бар, в сервисную для обслуживания банкета.

Тема 1.3 Организация обслуживания потребителей в ресторане.

Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Правила работы с подносом. Способы подачи блюд и закусок. Правила подачи блюд и напитков. Последовательность и правила подачи закусок, супов, вторых горячих и сладких блюд, фруктов, напитков. Подача деликатесных закусок. Уборка со стола использованной посуды, приборов.

Практическое занятие № 4

Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Правила работы с подносом.

Лабораторная работа № 1

Организация обслуживания «Шведского стола»: ознакомление с «заказ-меню», получение столового белья, подбор необходимой посуды, подготовка посуды для банкета, составление столов, накрытие столов скатертями, оформление стола и торгового зала, подготовка посуды и сервировка шведского стола, расстановка напитков и блюд.

Лабораторная работа № 2

Отработка приемов подачи блюд, закусок, десертов и напитков

Лабораторная работа № 3

Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой.

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.

Предмет оценивания (компетенции)	Объект оценивания (навыки)	Показатель оценки (знания, умения)	Методы оценки
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	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания А/01.3. Сервировка столов организации питания В/01.4. <i>Трудовые действия</i> Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья	<i>знать:</i> Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов в практических занятиях, выполнении домашних работ, опроса,

<p>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</p>	<p>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 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 <i>Необходимые умения</i> Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов</p>	<p>организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и</p>	<p>результатов в внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся И других видов текущего контроля.</p>
--	---	---	---

<p>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.</p>	<p>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 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</p>	<p>технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. <i>уметь:</i> подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять приём заказа на бронирование</p>	
---	---	--	--

	<p>Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила</p> <p><i>Необходимые знания</i></p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Правила личной подготовки официанта к обслуживанию</p> <p>Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе</p> <p>Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания</p> <p>Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья</p> <p>Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд</p> <p>Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд</p> <p>Правила и техника уборки использованной посуды</p> <p>Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>столика и продукцию на вынос;</p> <p>осуществляют приём заказа на блюда и напитки;</p> <p>обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>осуществляют подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>предоставляют счет и производить</p>	
--	---	---	--

	<p>Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов</p> <p>Технологии сервировки столов</p> <p>Материально-техническая база обслуживания</p> <p>Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>	<p>расчет с потребителем;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену.</p>	
--	---	--	--

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:

«зачтено» - обслуживание в соответствии предъявляемыми требованиями.

«не зачтено» - обслуживание с нарушениями.

Критерии оценки качества выполнения дифференцированного зачета.

«Отлично» - техника обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами выполнена;

«Хорошо» - незначительные изменения в приемах обслуживания, которые не привели к изменению общих правил и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технике обслуживания привели к изменению качества обслуживания, которые можно исправить;

«Неудовлетворительно» - изменения в технике обслуживания невозможно исправить.

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, мультимедиапроектор
	Лабораторные занятия	Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофемашина, холодильное оборудование, мельница для приготовления льда фραппе, посудомоечная машина, кофемолки, барная посуда и барный инвентарь, скатерти, салфетки, полотенце, ручник, тарелки всех типов; креманки, соусники; чайные и кофейные пары; солонки, перечницы, 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 фραппе, посудомоечная машина, кофемолки, барная посуда и барный инвентарь Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко.- Москва:КНОРУС,2020.-322с.

2. Напитки в "замешательстве" [Текст] : смешанные напитки в баре // Общепит: бизнес и искусство. - 2014. - № 1. - С. 152.

3. Барные тренды [Текст] : коктейльные бары // Общепит: бизнес и искусство. - 2013. - № 3. - С. 162.

Дополнительная

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) 25 января 1996, 17 декабря 1999

5. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. – М.: Экономика, 1986.

6. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

8. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

9. Иванникова «Барное дело»

10. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036.

11. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. –М.: Экономика, 1997.

12. Рассел Стиббен, Фрэнк Корсар. Коктейли: справочник для бармена. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001

13. Л.В, Кулькова Приготовление коктейлей и других смешанных напитков. – Ростов-н/Д: «Феникс», 2002-384с.

14. Слоистые коктейли (Авт.-сост. А.Е. Польской.) – Мн.: Хорвест, 1998-272с.

15. Элиарова Т.С. Основы технологии приготовления смешанных напитков: Учеб. Пособие. – М.: Советский спорт, 199-125

16. Журналы: Питание и общество. Ресторанный бизнес. Ресторанные ведомости, вы и ваш ресторан.

Электронные образовательные ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим

доступа:

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических)
мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного
государственного санитарного
врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07«Дополнения № 1»]. –
Режим:http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758

4.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавательским составом из числа преподавателей кафедры ресторанного бизнеса КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющие высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года

5.Оценочные материалы

5.1 Материалы для текущего контроля. Текущий контроль по программе проводится в форме практический занятий и лабораторных работ.

Практическая работа № 1 (2 часа)

Ознакомление с должностными обязанностями и правами работников ресторана

Задание

1. Ознакомление с трудовым договором работников ПОП
2. Расчет количества официантов для обслуживания банкета

Практическая работа № 2 (2 часа)

Ознакомление с видами и ассортиментом столовой посуды, столовых приборов и столового белья

Задание

1. Ознакомление со столовой посудой, приборами и столовым бельем
2. Составление заявки в сервизную на получение столовой посуды, приборов и белья

Практическая работа № 3 (4 часа)

Составление заявок на производство, в сервис-бар, в сервизную для обслуживания банкета

Задание

1. Составление заявок на производство согласно меню
2. Составление заявок в сервис-бар, исходя из количества гостей

Практическая работа № 4 (2 часа)

Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Правила работы с подносом.

Задание

1. Встретить и разместить гостей согласно регламента, принять и оформить заказ.
2. Продемонстрировать навыки работы с подносом

Лабораторная работа № 1 (4 часа)

Организация обслуживания «Шведского стола»: ознакомление с «заказ-меню», получение столового белья, подбор необходимой посуды, подготовка посуды для банкета, составление столов, накрытие столов скатертями, оформление стола и торгового зала, подготовка посуды и сервировка шведского стола, расстановка напитков и блюд

Задание

1. Расстановка столов в банкетном зале, согласно типа обслуживания и количества гостей
2. Подобрать посуду, приборы и столовое белье

Лабораторная работа № 2 (4 часа)

Отработка приемов подачи блюд, закусок, десертов и напитков

Задание

1. Отработать прием подачи блюд и закусок
2. Отработать прием подачи десертов и напитков

Лабораторная работа № 3 (4 часа)

Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой

Задание

1. Произвести предварительную сервировку стола посудой и приборами
2. Произвести предварительную сервировку стола стеклянной посудой

Материалы для итогового контроля

ЗАДАНИЕ № 1			
Предмет (ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Критерии оценивания	Показатели оценки
ПК 1.3	Произвести предварительную сервировку стола стеклянной посудой	Зачтено/ не зачтено	Обслуживание соответствии предъявляемыми требованиями/ обслуживание нарушениями
Условия выполнения задания			
<ol style="list-style-type: none">1. Место (время) выполнения задания: <u>мастерская Ресторанный сервис</u>2. Максимальное время выполнения задания: <u>4 часа</u>3. итальянская кофемашина, 1-2 группы, полуавтомат, итальянская кофемашина полуавтомат на 1 группу, кофемолка, электрическая, стол-стойка под кофе машину, холодильный шкаф-купе плюс/плюс, холодильный шкаф плюс/минус, ванна моечная, барная стойка, барные стулья, термопот чайник-термос, гиридон, стол производственный, плита индукционная настольная, ледогенератор, кипятильник наливной с регулятором температуры, горелка для фламбе, стол (круглый) банкетный складной, стол прямоугольный банкетный складной, стол квадратный банкетный складной, стол (складной коктейльный) банкетный складной, банкетные стулья, запираемый шкафчик, стеллаж ЛДСП 1200*600*2000, стеллаж ЛДСП 1500*600*2000, стеллаж ЛДСП 1800*310*700, стеллаж ЛДСП 1800*310*1000, стол производственный, стеллаж кухонный, акустическая система с пультом, радиомикрофон с креплением, стойка для хостес администратора ресторана, пылесос моющий, соковыжималка (сквизер) для цитрусовых.4. Вы можете воспользоваться литературой: учебник В.А. Барановский, Л.В. Кулькова Официант-бармен. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.5. Организация рабочего места6. Произвести предварительную сервировку стола стеклянной посудой			

Задание № 1

Произвести предварительную сервировку стола стеклянной посудой

1. Расставить столы по типу обслуживания «Шведский стол»
2. Расставить стеклянную посуду согласно стандартам сервиса

Критерии оценок: «зачтено» /«не зачтено»

Задание №2

Получение столовой посуды и приборов из сервизной

1. Оформить заявку в сервизную
 2. Произвести контроль качества полученной посуды
- Критерии оценок: «зачтено» /«не зачтено»**

Задание №3

Накрытие столов

скатертями

1. Подготовка столового белья
2. Накрытие столов скатертями различными способами

Критерии оценок: «зачтено» /«не зачтено»

Задание № 4

Расстановка специй, хлеба,

фруктов на столе

1. Расстановка специй и салфеток на столе
2. Расстановка хлеба и фруктов

Критерии оценок: «зачтено» /«не зачтено»

Задание № 5

Расстановка алкогольных и безалкогольных

напитков

1. Расстановка крепкоалкогольных напитков
2. Расстановка слабоалкогольных и безалкогольных напитков

Критерии оценок: «зачтено» /«не зачтено»