

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

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16399 «ОФИЦИАНТ»
(профессиональная подготовка)**

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

И.В. Л.В. Иванютина

« 12 » сентября 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»

В.Ф. В.Ф. Косинова

« 12 » сентября 2021 г.



Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

А.А. А.А. Дунаева

« 18 » сентября 2021 г.

Руководитель программы:	Перова Юлия Михайловна, преподаватель
Составитель программы:	Перова Юлия Викторовна, преподаватель
	Перова Юлия Михайловна, преподаватель
	Перова Юлия Викторовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	6
3 Рабочая программа.....	12
4 Оценка качества освоения программы.....	23
5 Организационно-педагогические условия реализации программы....	25
Приложение А – Задания для промежуточной аттестации.....	27
Приложение Б –Экзаменационные вопросы, задания.....	29

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Официант, бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 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 модулей, планируемыми результатами освоения программы, организационно-педагогическими условиями, оценочными материалами.

Рабочий учебный план содержит перечень модулей общепрофессионального цикла, и профессионального цикла с указанием времени, отводимого на освоение модулей, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

1.1 Цель реализации программы

Овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности по профессии 16399 Официант 3 разряда.

1.2 Планируемые результаты обучения

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

В результате освоения программы обучающийся должен уметь (выполнять трудовые действия):

- 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

Обучающийся должен 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

1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

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 – 118 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 94 часа.

Самостоятельная работа – 24 часа.

1.7 Выдаваемый документ

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

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, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	12	4	8	4		4	
Модуль 1 Охрана труда	12	4	8	4		4	З ¹
Раздел 2 Профессиональный цикл	102	20	82	28		54	
Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	46	6	40	20		20	З ¹
Модуль 2 Организация обслуживания	56	14	42	8		34	З ¹
Итоговая аттестация	4		4			4	КЭ ²
Всего	118	24	94	32		62	

¹ Зачет.

² 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	Общепрофессиональный цикл	12	X								
2	Профессиональный цикл	102	X	X	X	X	X				
4	Итоговая аттестация	4					X				

¹Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.3 Учебно-тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл		12

Модуль 1 Охрана труда		12
Тема 1.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования	Содержание учебного материала	
	Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания	2
Тема 1.2 Составление инструкции по охране труда для рабочего места или профессии	Содержание учебного материала	
	Практическое занятие	
	Составление инструкций по охране труда для рабочего места или профессии	2
Тема 1.3 Расследование и учёт несчастных случаев	Содержание учебного материала	
	Практическое занятие	
	Расследование и учёт несчастных случаев на рабочем месте (ситуационные задачи)	2
	Самостоятельная работа	
	Планирование мероприятий по охране труда, источники их финансирования. Порядок обучения работников предприятий безопасным методам труда. Определение уровня травматизма на предприятии	2
Тема 1.4 Санитарно-гигиенические требования к рабочей зоне. Производственное освещение	Содержание учебного материала	
	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	1
Промежуточная аттестация: зачет	Зачет	1
Профессиональный цикл		102
Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места		46
Тема 2.1. Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала	12
	Виды и назначение весов. Требования, предъявляемые к весам Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации весов. Гири и меры объёма. Поверка весоизмерительного оборудования. Виды контроля	4

	Практическое занятие	4
	Изучение устройства настольных весов: РН-10Ц 13У, ВЭ-15Т	
	Изучение устройства товарных весов РС-100 Ш13, ВТ-60	
	Самостоятельная работа	2
	Изучение основных нормативных документов в области весоизмерительного оборудование	
	Начертить схему электронных весов ТВЕ	
Тема 2.2 Машины и механизмы для нарезки	Содержание учебного материала	2
	Машины и механизмы для нарезки сырых овощей: МС-10-160, МОП-11-1, ПХ-06, МС-27-40. Машины и механизмы для нарезки вареных овощей: МРОВ-160, Мс-18-160 Машина для нарезки гастрономии: МРГ-300А; МРГУ-370; РДМ-5; слайсеры: ИТАЛИЯ F-195; -250Е; -275Е; -350Е; S-220; 300-350 AUTO	2
Тема 2.3 Машины и механизмы для протираия и взбивания продуктов	Содержание учебного материала	4
	Машины для протираия овощей:МП-800, МС4-7-8-20 и для перемешивания салатов: МС-25-2002.Мишанины для взбивания продуктов: МК-1, для тонкого измельчения продуктов: К-12, -20, -25; GCI/1; "NAGEMА"; Механизм для мороженогоМС+6-10, Механизм для сока МС-3-40	2
	Практическое занятие	
	Изучение устройства механизмов для нарезки, протираия и взбивания вареных продуктов	2
Тема 2.4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6
	Характеристика холодильного оборудования: камеры ПХС/В-1-0,25; ПХС/В-1-0,28Е; холодильные шкафы ШХ-04. Охлаждаемые секции – столы СОЭС-2, СОС-3,СН-015, ЛПС-2. Льдогенераторы ЛГ-10-М, ЛГ-350	2
	Самостоятельная работа	
	Составить таблицу технических характеристик холодильного оборудования для холодного цеха	2
	Подготовка рефератов на тему «Холодильное оборудование, используемое в приготовлении салатов и закусок, сладких блюд»	2
Тема 2.5 Тепловые аппараты. Варочное, пароварочное оборудование.		10
	Содержание учебного материала	
	Общие сведения о тепловой обработке продуктов и тепловых аппаратах Основные способы передачи тепла. Теплоносители	2

	Тепловые аппараты. Основные характеристики и основные части тепловых аппаратов. Классификация теплового оборудования. Источники тепловой энергии.	2
	Варочное оборудование. Характеристика процессов варки. Классификация варочного оборудования. Технологические требования к пищеварочным котлам. Пищеварочные котлы. Классификация. Конструкция котлов с косвенным обогревом. Автоклавы. Пароварочное оборудование отечественных производителей. АПЭСМ-2, АПЭ-0,23А. Технические характеристики, Устройство и правила безопасной эксплуатации	2
	Практические занятия	
	Принцип работы электрических пищеварочных котлов Изучение устройства, технических характеристик и правил безопасной эксплуатации	2
	Принцип работы пароконвектоматов. Классификация. Техническое описание. Основные и дополнительные режимы работы. Панели управления. Обзор поставщиков. Изучение устройства пароварочных аппаратов, тех. характеристик и правил безопасной эксплуатации	2
Тема 2.6		4
Вспомогательное теплое оборудование	Содержание учебного материала	
	Вспомогательное теплое оборудование. Классификация тепловые стойки и шкафы. Мармиты	2
	Практическое занятие	
	Изучение устройства вспомогательные теплового оборудования	2
Тема 2.7		9
Тепловое оборудование кондитерских цехов	Содержание учебного материала	
	Ротоционные, подовые, конвекционные печи. Особенности устройства и применение в кондитерском производстве.	2
	Плиты. Классификация. Устройство. Правила безопасной эксплуатации	1
	Практическое занятие	
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для замеса теста	2
	Самостоятельная работа	
	Составить схемы оборудования теплового, механического оборудования.	2
	Изучение принципов работы сбивальных механизмов, тестомесильных машин и конвекционных аппаратов.	2

Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 2 Организация обслуживания		56
Тема 1.1 Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Содержание учебного материала	8
	Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документацию, используемая при обслуживании потребителей питания	2
	Информационное обеспечение процесса обслуживания	2
	Практическое занятие №1	4
	Составление и оформление меню	
Тема 1.2 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Содержание учебного материала	2
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	2
Тема 1.3 Правила личной подготовки официанта к обслуживанию	Содержание учебного материала	4
	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Профессиональная этика.	2
	Самостоятельная работа	2
	Конспект «Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе»	
Тема 1.4 Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания	Содержание учебного материала	4
	Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания	-
	Практическое занятие №2	2
	Подготовка зала организации питания к обслуживанию, расстановка столов, стульев, проверка устойчивости столов, стульев, протирка столов	
	Самостоятельная работа	4
	Конспект на тему «Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья»	
Тема 1.5 Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья	Содержание учебного материала	8
	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	-
	Практическое занятие № 3	4
	Изучение видов столовой посуды и столового белья	
	Практическое занятие № 4	2
	Полировка столовой посуды и приборов, наполнение приборов со специями, накрытие стола скатертью	
	Самостоятельная работа	2
	Доклад на тему «Приемы и банкеты».	
Тема 1.6 Предварительная сервировка столов	Содержание учебного материала	12
	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	-

посудой и приборами	Практическое занятие № 5	2
	Предварительная сервировка столов на завтрак, обед и ужин	
	Практическое занятие № 6	2
	Предварительная сервировка стола на банкет с полным обслуживанием официантами	
	Практическое занятие № 7	4
	Предварительная сервировка стола на банкет-фуршет	
	Практическое занятие № 8	2
	Сервировка стола на банкет-чай	
	Самостоятельная работа	2
Конспект «Правила накрытия столов по предварительным заказам»		
Тема 1.7 Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам	Содержание учебного материала	6
	Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд	-
	Практическое занятие № 9	4
	Сервировка столов посудой, приборами по предварительным заказам	
	Самостоятельная работа	2
	Презентация на тему «Методы подачи блюд и напитков»	
Тема 1.8 Подача блюд и напитков	Содержание учебного материала	2
	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	-
	Практическое занятие № 10	2
	Подача блюд и напитков разными способами.	
Тема 1.9 Прием и оформление заказа	Содержание учебного материала	6
	Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания	-
	Практическое занятие № 11	2
	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.	
	Практическое занятие № 12	2
	Передача заказа на производство. Оплата за заказ в наличной и безналичной форме.	
	Самостоятельная работа	2
	Конспект «Правила и техника уборки использованной посуды»	
Тема 1.10 Уборка столов в залах организации питания	Содержание учебного материала	2
	Правила и техника уборки использованной посуды	-
	Стандарты чистоты в зале питания	
	Практическое занятие № 13	2
Промежуточная аттестация	Отработка способов уборки использованной посуды Зачет	
Итоговая аттестация:	Квалификационный экзамен	4
Всего:		118

3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл

Модуля 1 Правовые основы профессиональной деятельности

Содержание модуля 1 Охрана труда

Умения:

- выработать 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	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл							
Модуль 1 Правовые основы профессиональной деятельности	12	4	8	4		4	З ¹
Итого	12	4	8	4		4	

Тема 1.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования

Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания. Законодательство об охране труда Основы трудового законодательства и Федеральный закон от 17.07.99 № 181-ФЗ “Об основах охраны труда в РФ”. Трудовой кодекса РФ статьи 219-225.

Тема 1.2 Составление инструкции по охране труда для рабочего места или профессии

Составление инструкций по охране труда для рабочего места или профессии.

Ответственность должностных лиц и работников торговли за нарушения законов об охране труда. Организация работы по охране труда на предприятии. Планирование мероприятий по охране труда, источники их финансирования. Порядок обучения работников предприятий безопасным методам труда. Инструктаж: виды, содержание, порядок проведения и документальное оформление.

Тема 1.3 Расследование и учёт несчастных случаев

Практическое занятие

Расследование и учёт несчастных случаев на рабочем месте (ситуационные задачи). Задачи работодателя по обеспечению безопасных условий труда.

Понятие о травме, несчастном случае, производственной травме, производственном травматизме, производственном заболевании (их виды, классификация, причины). Порядок расследования несчастных случаев, их оформление и учёт.

Самостоятельная работа

Планирование мероприятий по охране труда, источники их финансирования. Порядок обучения работников предприятий безопасным методам труда. Определение уровня травматизма на предприятии.

Тема 1.4 Санитарно-гигиенические требования к рабочей зоне. Производственное освещение

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 2 Профессиональный цикл

Модуля 1 Техническое оснащение и организация рабочего места

Содержание модуля 1 Техническое оснащение и организация рабочего места

Умения:

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления полуфабрикатов, и простых блюд;

- применять различные методы приготовления (варка, жарка, запекание, процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование изделий).

Знания:

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.

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	
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	46	6	40	20		20	3 ¹
Итого	46	6	40	20		20	

Тема 2.1. Весоизмерительное оборудование

Виды и назначение весов. Требования, предъявляемые к весам.

Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации весов.

Гири и меры объёма. Поверка весоизмерительного оборудования. Виды контроля.

Значение и классификация весоизмерительного оборудования; требования предъявляемые к ним. Весы настольные: виды, устройство, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации. Меры массы, длины и вместимости; их типы и уход за ними. Органы государственного надзора и ведомственного контроля за весами, их функции. Выбор типа и расчёт потребного количества весов.

Практическое занятие

Изучение устройства настольных весов: РН-10Ц 13У, ВЭ-15Т.

Практическое занятие

Изучение устройства товарных весов РС-100 Ш13, ВТ-60.

Самостоятельная работа

Изучение основных нормативных документов в области весоизмерительного оборудование.

Начертить схему электронных весов ТВЕ.

Тема 2.2 Машины и механизмы для нарезки

Значение, классификация машин. Машины для нарезки хлеба: типы, устройство, технические характеристики и правила эксплуатации, регулировка толщины реза. Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, устройство, технические характеристики и правила эксплуатации, регулировка толщины реза.

Машины и механизмы для нарезки сырых овощей: МС-10-160, МОП-11-1, ПХ-06, МС-27-40.

Машины и механизмы для нарезки вареных овощей: МРОВ-160, Мс-18-160

Машина для нарезки гастрономии: МРГ-300А; МРГУ-370; РДМ-5; слайсеры: ИТАЛИЯ F-195; -250E; -275E; -350E; S-220; 300-350 AUTO

Тема 2.3 Машины и механизмы для протирания и взбивания продуктов

Механическое оборудование. Кремозбиватели и планетарные миксеры. КМС-100 устройство и правила безопасной эксплуатации. Машины импортного производства для взбивания крема и жидкого теста.

Машины для протирания овощей: МП-800, МС4-7-8-20 и для перемешивания салатов: МС-25-2002. Машины для взбивания продуктов: МК-1, для тонкого измельчения продуктов: К-12, -20, -25; GCI/1; “NAGEMA”; Механизм для мороженого МС+6-10, Механизм для сока МС-3-40

Практическое занятие

Изучение устройства механизмов для нарезки, протирания и взбивания вареных продуктов

Тема 2.4 Холодильное оборудование

Устройство компрессионной холодильной машины и назначение её основных узлов. Холодильные машины двухступенчатого сжатия. Системы охлаждения камер: виды, устройство, принцип действия.

Компрессоры холодильных машин: классификация, устройство, принцип работы.

Конденсаторы, испарители холодильных машин: классификация, устройство, принцип работы.

Вспомогательное оборудование холодильных машин: виды, назначение, устройство, принцип действия.

Агрегатирование: цель, понятие, виды холодильных агрегатов: их устройство, технические характеристики.

Значение и классификация, условные обозначения торгового холодильного оборудования Торговое холодильное оборудование: виды, их устройство, технические характеристики и правила эксплуатации. Камеры, шкафы, прилавки, витрины, льдогенераторы и т.д.

Характеристика холодильного оборудования: камеры ПХС/В-1-0,25; ПХС/В-1-0,28Е; холодильные шкафы ШХ-04.

Охлаждаемые секции – столы СОЭС-2, СОС-3, СН-015, ЛПС-2. Льдогенераторы ЛГ-10-М, ЛГ-350

Самостоятельная работа

Составить таблицу технических характеристик холодильного оборудования для холодного цеха

Самостоятельная работа

Подготовка рефератов на тему «Холодильное оборудование, используемое в приготовлении салатов и закусок, сладких блюд»

Тема 2.5 Тепловые аппараты. Варочное, пароварочное оборудование.

Общие сведения о тепловой обработке продуктов и тепловых аппаратах Основные способы передачи тепла. Теплоносители.

Тепловые аппараты. Основные характеристики и основные части тепловых аппаратов. Классификация теплового оборудования. Источники тепловой энергии.

Варочное оборудование. Характеристика процессов варки. Классификация варочного оборудования.

Пищеварочные котлы: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Контрольно-измерительная арматура пищеварочных котлов: назначение, характеристика. Устройства электрические варочные: назначение, особенности устройства и эксплуатации. Общие сведения о автоклавах и вакуум-аппаратах.

Пароварочные аппараты: типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Кофеварки: типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Технологические требования к пищеварочным котлам. Конструкция котлов с косвенным обогревом. Автоклавы. Пароварочное оборудование отечественных производителей. АПЭСМ-2, АПЭ-0,23А. Технические характеристики, Устройство и правила безопасной эксплуатации.

Практическое занятие

Принцип работы электрических пищеварочных котлов Изучение устройства. Технические характеристик и правил безопасной эксплуатации.

Практическое занятие

Принцип работы пароконвектоматов. Классификация. Техническое описание. Основные и дополнительные режимы работы. Панели управления. Обзор

поставщиков. Изучение устройства пароварочных аппаратов, тех. характеристик и правил безопасной эксплуатации.

Тема 2.6 Вспомогательное тепловое оборудование

Вспомогательное тепловое оборудование. Классификация тепловые стойки и шкафы.

Мармиты. Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева: назначение, классификация.

Мармиты для 1 и 2 блюд: типы, особенности устройства, принцип действия, правил эксплуатации и техники безопасности.

Духовые шкафы, тепловые шкафы: типы, особенности устройства, принцип действия, правил эксплуатации и техники безопасности

Тепловые аппараты. Основные характеристики и основные части тепловых аппаратов. Классификация теплового оборудования. Источники тепловой энергии.

Практическое занятие

Изучение устройства вспомогательные теплового оборудования.

Тема 2.7 Тепловое оборудование кондитерских цехов

Ротоционные, подовые, конвекционные печи. Особенности устройства и применение в кондитерском производстве.

Плиты. Классификация. Устройство. Правила безопасной эксплуатации. Классификация теплового оборудования кондитерского цеха. Источники тепловой энергии.

Практическое занятие

Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для замеса теста.

Самостоятельная работа

Составить схемы оборудования теплового, механического оборудования.

Изучение принципов работы сбивальных механизмов, тестомесильных машин и конвекционных аппаратов.

Промежуточная аттестация: зачёт.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуль 2 Организация обслуживания

Содержание модуля 2 Организация обслуживания

Умения:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию
- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета
- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок

- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
- осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок
- поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
- составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете
- соблюдать правила профессионального этикета

Знания:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- 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, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
Профессиональный цикл							
Модуль 2 Организация обслуживания	56	14	42	8		4	3 ¹
Итого	56	14	42	8		4	

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

Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документацию, используемая при обслуживании потребителей питания. Услуги общественного питания и требования к ним.

Информационное обеспечение процесса обслуживания. Понятие охраны труда. Законодательство об охране труда (Конституция РФ, КЗоТ РФ, закон Алтайского края об охране труда, стандарты ССБТ, нормативные и технические документы).

Практическое занятие № 1

Информационное обеспечение процесса обслуживания.

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. Понятие о травме, несчастном случае, производственной травме, производственном травматизме, производственном заболевании (их виды, классификация, причины). Порядок расследования несчастных случаев, их оформление и учёт. Анализ причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний в торговле. Методы его изучения.

Тема 1.3 Правила личной подготовки официанта к обслуживанию

Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Профессиональная этика. Внешний вид. Правила поведения официанта при обслуживании. Техника подачи меню.

Самостоятельная работа

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. Подготовительный этап к обслуживанию потребителей. Расстановка мебели в залах. Порядок получения и подготовка посуды и приборов. Работа с подносом. Виды и формы складывания салфеток.

Практическое занятие №2

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

Самостоятельная работа

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

Тема 1.5 Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья

Виды столовой посуды и столовых приборов. Виды и характеристика столового белья. Последовательность подготовки столовой посуды и приборов.

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

Доклад на тему «Приемы и банкеты».

Тема 1.6 Предварительная сервировка столов посудой и приборами

Общие правила сервировки стола. Правильность сервировки столов.

Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами.

Варианты предварительной сервировки стола, на завтрак обед. Сервировка стола для комплексного обеда. Сервировка стола к ужину.

Работа с подносом.

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

Конспект «Правила накрытия столов».

Тема 1.7 Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам

Подготовка и накрытие столов для банкета, официальных и неофициальных приемов.

Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд. Последовательность сервировки стола посудой и приборами.

Практическое занятие № 9

Сервировка столов посудой, приборами по предварительным заказам.

Самостоятельная работа

Презентация на тему «Методы подачи блюд и напитков»

Тема 1.8 Подача блюд и напитков

Основные методы подачи блюд. Способы и правила подачи блюда и закусок.

Последовательность подачи блюд и напитков. Подача блюд из мяса и мясных гастрономических товаров.

Правило подачи холодных блюд из овощей и грибов, горячих закусок. Правила подачи супов и горячих блюд. Правила подачи сладких блюд и фруктов.

Правила подачи горячих и холодных 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.

Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Работа сомелье. Рекомендации вино – водочных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам.

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

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.

Промежуточная аттестация: зачёт.

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 квалификационного 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

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, включая страницы атласа, таблицы из приложения к учебнику, страницы из статистических сборников. 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.

4.4. Задание для дифференцированного зачета /Экзаменационные билеты см. Приложение А.

5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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 занятия	Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофе-машина, 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, 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, кофе-машина, 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:

1. 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.
2. Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями от 21 мая 2001 г.)
3. ГОСТ Р. 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий - Введ. - 01. 96. - Москва: Издательство стандартов, 1996. - 13 с.
4. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
5. ГОСТ Р 5 0764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
6. ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
7. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
8. Кучер, Л.С., Шкуратова, Л.М. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. Третье переработанное издание, Москва ТрансЛит, 2002- 510с
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996,1997 – 617 с., 560 с.

5.3 Кадровые условия

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

**Задания для промежуточной аттестации
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл**

Модуль 1 Охрана труда

Устный опрос

Ответить на вопросы

- 1 Аттестация рабочих мест и компенсация работающим за работу в неблагоприятных условиях труда.
- 2 Опасные и вредные производственные факторы.
- 3 Несчастные случаи и профессиональные заболевания, их причины, расследование и учет.
- 4 Обязательное страхование работающих от несчастных случаев и профессиональных заболеваний.
- 5 Предварительные и периодические медосмотры работников.
- 6 Организация государственного надзора и общественного контроля за охраной труда.

**Задания для промежуточной аттестации
Раздел 2 Профессиональный цикл**

Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места

Тестирование

Ответить на вопросы

1. Какие цехи работают на сырье?
 - а/ заготовочные,
 - б/ доготовочные,
 - в/ специализированные.
2. Для чего предназначено соусное отделение?
 - а) для приготовления вторых блюд.
 - б) для приготовления соусов.
 - в) для приготовления вторых блюд, соусов и гарниров.
3. Из каких отделений состоит горячий цех?
 - а) суповое и заправочное.
 - б) соусное и заправочное.
 - в) суповое и соусное.
4. Какую операцию необходимо делать перед началом работы с универсальными приводами?
 - а) включить;
 - б) проверить санитарное и техническое состояние привода;
 - в) подсоединить сменный механизм.
5. Сколько времени длится процесс очистки овощей в картофелечистке МОК-150 в среднем?
 - а) 15 мин

- б) 5 мин
 - в) 20 мин
6. Сколько кг фарша загружают в фаршемешалку МС8-150 одновременно?
- а) не более 10 кг;
 - б) не более 7 кг.
 - в) 150 кг.
7. Что происходит, когда рабочая стрелка манометра соединяется со стрелкой-максимум?
- а) котел автоматически отключается;
 - б) котел автоматически переходит в другой режим работы;
 - в) в пароводяной «рубашке» понижается давление.
8. Назначение выдвижного поддона в электроплитах?
- а) для защиты конфорок от перегрева,
 - б) для скапливания пролитой на конфорки жидкости,
 - в) в качестве теплоизоляции.
9. Назначение «холодной зоны» у фритюрницы ФЭСМ-20?
- а) для охлаждения фритюра;
 - б) для длительной прозрачности фритюра;
 - в) для охлаждения корзины
10. Как называется устройство, предназначенное для приведение в действие холодильного агрегата?
- а) конденсатор;
 - б) электродвигатель;
 - в) компрессор.

Задания для квалификационного экзамена

Министерство образования и науки Алтайского края КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»		
Рассмотрен на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса _____ А.А. Дунаева «__» _____ 2019 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 01 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. Иванютина 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. 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 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.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>02</u> <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. Иванютина 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. 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»		
Рассмотрен на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса _____ А.А. Дунаева «__» _____ 2019 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>03</u> <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. Иванютина 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. Дайте определение – предприятие общественного питания. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
2. Продемонстрируйте тематическую сервировку стола в осеннем 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»		
Рассмотрен на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса _____ А.А. Дунаева «__» _____ 2019 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 04 <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. Иванютина 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. 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>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</p> <p>№ <u>05</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.</p> <p>Иванютина</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. Дайте характеристику подготовки торгового зала к обслуживанию
2. Продемонстрируйте тематическую сервировку стола к празднованию дня защиты детей

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.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>07</u> <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. Иванютина 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. Назовите определение ресторана и кафе, в чем различие данных предприятий
2. Продемонстрируйте тематическую сервировку стола к празднованию Рождества

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>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</p> <p>№ 08</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.</p> <p>Иванютина</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. 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»		
Рассмотрен на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса _____ А.А. Дунаева «__» _____ 2019 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>09</u> <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. Иванютина 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. Перечислите основные элементы обслуживания
2. Продемонстрируйте тематическую сервировку стола к празднованию дня Великой Пасхи

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.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 <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. Иванютина 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. 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»		
Рассмотрен на заседании ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса _____ А.А. Дунаева «__» _____ 2019 г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>11</u> <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. Иванютина 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. Назовите правила работы с подносом
2. Продемонстрируйте тематическую сервировку стола к празднованию нового года

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.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12 <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. Иванютина 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. 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 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.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14 <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. Иванютина 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. 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 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>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</p> <p>№ <u>15</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.</p> <p>Иванютина</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 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 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.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>16</u> <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. Иванютина 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. 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 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>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</p> <p>№ 18</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.</p> <p>Иванютина</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 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 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.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 <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. Иванютина 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 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.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 <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. Иванютина 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. Что должен уметь официант? Назовите медицинские противопоказания для работы официантом?
2. Что включает в себя сервировка стола? Продемонстрируйте предварительную сервировку стола в ресторане.

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