

СОГЛАСОВАНО
Директор производства
ООО «Фабрика кухни»



Н.Л. Каменских

2024 г.

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



М. А. Галанина

подпись

«16» 01 2024 г.

**Программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки рабочих и служащих)
по профессии 16399 Официант**

**наименование программы:
«Официант 4 разряда»**

г. Тюмень, 2024 год

**Программа профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих
по профессии 16399 Официант**

**наименование программы:
«Официант 4 разряда»**

1. Цели реализации программы

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

Программа реализуется в рамках деятельности Многофункционального центра прикладных квалификаций и направлена на удовлетворение потребностей регионального рынка труда.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

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

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

– Приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 №74776);

– требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕКТС) по профессии 16399 Официант (утв. Постановлением Министерства труда и социальной защиты РФ от 05 марта 2004 г. № 30);

– Профессиональным стандартом Официант/ бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 910н)

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

Присваиваемый квалификационный разряд: 4 разряд

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

- 3-1 правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания, правила ресторанного этикета при встрече и проходах потребителей
- 3-2 нормы профессиональной этики при приеме, оформлении, уточнении заказа потребителей организации питания
- 3-3 эстетику внешнего облика официанта
- 3-4 психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта
- 3-5 механизмы взаимопонимания в общении
- 3-6 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения при консультировании потребителей по выбору блюд, спиртных и прочих напитков
- 3-7 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности
- 3-8 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения
- 3-9 условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
- 3-10 требования охраны здоровья, санитарии и гигиены, санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, к реализации готовой пищи, к обслуживанию посетителей, к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
- 3-11 нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 3-12 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
- 3-13 правила личной гигиены
- 3-14 понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
- 3-15 усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее
- 3-16 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
- 3-17 роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
- 3-18 требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения
- 3-19 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
- 3-20 виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
- 3-21 технологии сервировки столов;
- 3-22 материально-техническую базу обслуживания;
- 3-23 правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
- 3-24 характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
- 3-25 правила сочетаемости напитков и блюд;
- 3-26 информационную базу обслуживания

- 3-27 методы подачи блюд в организациях питания;
- 3-28 правила и очередность подачи блюд и напитков;
- 3-29 требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;
- 3-30 правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
- 3-31 виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
- 3-32 правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- 3-33 порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;
- 3-34 формы расчетов с потребителями организаций питания;
- 3-35 правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов;
- 3-36 назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;
- 3-37 правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;

Уметь:

- У-1 соблюдать правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания, правила ресторанного этикета при встрече и встречах потребителей
- У-2 применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя
- У-3 использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения
- У-4 определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности
- У-5 соблюдать санитарно-гигиенические требования
- У-6 соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
- У-7 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств
- У-8 составлять рационы питания для различных категорий потребителей
- У-9 осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции
- У-10 осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров
- У-11 применять законодательство, регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей организаций питания
- У-12 оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;
- У-13 оценивать качество сервировки столов;
- У-14 предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
- У-15 консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- У-16 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- У-17 размещать заказ потребителя;
- У-18 контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;

- У-19 подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами;
- У-20 порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- У-21 предоставлять счет потребителям организации питания;
- У-22 производить расчет с потребителями согласно счету;
- У-23 готовить отчет по выполненным заказам;
- У-24 проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
- У-25 проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;
- У-26 сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
- У-27 встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- У-28 подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

Владеть трудовыми действиями:

- ТД-1 Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале
- ТД-2 Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания
- ТД-3 Замена использованной посуды, приборов и столового белья
- ТД-4 Контроль предварительной сервировки столов
- ТД-5 Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
- ТД-6 Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания
- ТД-7 Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
- ТД-8 Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар
- ТД-9 Подача напитков
- ТД-10 Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- ТД-11 Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- ТД-12 Подача вторых блюд
- ТД-13 Подача горячих закусок
- ТД-14 Подача горячих напитков
- ТД-15 Подача первых блюд
- ТД-16 Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий
- ТД-17 Подача холодных закусок
- ТД-18 Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
- ТД-19 Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях
- ТД-20 Получение блюд из основного производства организации питания
- ТД-21 Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья
- ТД-22 Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете
- ТД-23 Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ

- ТД-24 Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
- ТД-25 Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания
- ТД-26 Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания
- ТД-27 Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
- ТД-28 Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
- ТД-29 Проводы потребителей организации питания
- ТД-30 Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
- ТД-31 Сервировка стола
- ТД-32 Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
- ТД-33 Составление текущей отчетности по выполненным заказам

Содержание программы

Категория слушателей: студенческие отряды

Трудоемкость обучения: 284 ак. часа(ов).

Форма обучения: очная/ очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3. Структура и содержание программы 3.1. Учебный план

| № | Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик | Всего, ак. часов из них: | В том числе | | | | УП | ПП | промеж. и итоговый контроль | консультации | Форма контроля | |
|------|--|--------------------------|--------------------------------|---------|-------------------------------|---------|----|-----------|-----------------------------|--------------|----------------|--------------------------|
| | | | Теоретические занятия, из них: | | Практические занятия, из них: | | | | | | | |
| | | | Ауд. | Он-лайн | Ауд. | Он-лайн | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| I. | Теоретическое обучение | | | | | | | | | | | |
| 1 | Модуль 1. Основы культуры профессионального общения | 16 | 6 | | 10 | | | | | | | ДЗ |
| 2. | Модуль 2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 16 | 8 | | 8 | | | | | | | ДЗ |
| 3 | Модуль 3. Товароведение пищевых продуктов | 16 | 8 | | 8 | | | | | | | ДЗ |
| 4 | Модуль 4. Правовые основы профессиональной деятельности | 16 | 8 | | 8 | | | | | | | ДЗ |
| 5. | Модуль 5 Обслуживание потребителей организаций общественного питания | | | | | | | | | | | ДЗ |
| 5.1. | Организация и технология обслуживания в общественном питании | 96 | 46 | | 50 | | | | | | | ДЗ |
| II. | Практическое обучение | | | | | | | | | | | ДЗ |
| | Учебная практика | 24 | | | | | | | | | | |
| | Производственная практика | 92 | | | | | | 24 | 92 | | | ДЗ |
| III. | Итоговая аттестация | | | | | | | | | | | ДЗ |
| | Консультация | 2 | | | | | | | | | | |
| | Квалификационный экзамен | 6 | | | | | | | | 6 | 2 | Квалификационный экзамен |
| | ИТОГО: | 284 | 76 | | 84 | | | 24 | 92 | 6 | 2 | |

3.2. Учебно-тематический план

| Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик | Содержание учебного материала, практические занятия | Объем часов (он-лайн) | Объем часов (аудиторно) | Объем часов (он-лайн) | Формируемые умения/знания/ПК |
|--|--|-----------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------|
| I. Теоретическое обучение | | | | | |
| 1. Модуль 1. Основы культуры профессионального общения | | | | | |
| 1.1. Тема 1.1. Психологические аспекты делового общения | Содержание Классификация общения. Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности. Практическое занятие № 1 Решение профессиональных задач: «Применение правил делового общения» Практическое занятие № 2 Освоение различных техник и приемов общения | 4 | 2 | | 31-37 У1-У4 |
| 1.2. Тема 1.2. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении | Содержание Темперамент; характер и воля Способности - важное условие успеха в профессиональной деятельности Эмоции и чувства | 2 | 2 | | 31-37 У1-У4 |
| 1.3. Тема 1.3. Этика и культура поведения | Содержание Решение профессиональных задач: «Обслуживание различных типов посетителей». Практическое занятие № 3 Этика и культура поведения | 2 | 2 | | 31-37 У1-У4 |
| 1.4. Тема 1.4. Конфликты в деловом общении | Содержание Приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. Практическое занятие № 4 Конфликты в деловом общении Практическое занятие № 5 Решение профессиональных задач «Применение правил делового этикета». | 2 | 2 | | 31-37 У1-У4 |
| 2. Модуль 2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | Зачет по модулю 1 | | | | |
| 2.1. Тема 2.1. | Содержание Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. | 2 | 2 | | 38-318 У5-У10 |

| | | | | |
|------|--|--|---|--------------------------|
| | <p>Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии</p> | <p>Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах. Понятие о пищеварении. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё. Общее понятие об обмене веществ. Практическое занятие № 1 Определение суточных энергетических затрат организма человека</p> | | |
| 2.2. | <p>Тема 2.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания</p> | <p>Содержание Соблюдение правил личной гигиены и выполнение санитарных правил. Санитарно-эпидемиологические требования Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания. Практическое занятие № 2 Изучение правил соблюдения личной гигиены и санитарных требований на производстве</p> | 2 | 3 8 – 3 18 У 5 – У 10 |
| 2.3. | <p>Тема 2.3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре.</p> | <p>Содержание Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения Практическое занятие № 3 Приготовление дезинфицирующих средств. Приготовление моющих средств</p> | 2 | 3 8 – 3 18 У 5 – У 10 |
| 2.4. | <p>Тема 2.4. Санитарные требования к реализации готовой продукции. Производственный контроль за соблюдением эпидемиологических</p> | <p>Содержание Санитарные требования к приготовлению блюд. Санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей. Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции. Санитарные правила</p> | 2 | 3 8 – 3 18 У 5 – У 10 |

| | | | | | |
|------|--|---|---|--|---------------------|
| | правил на предприятиях общественного питания. | Практическое занятие № 4 Изучение правил соблюдения личной гигиены и санитарных требований на производстве. План и показатели производственного контроля | 2 | | |
| 3 | Модуль 3. Товароведение пищевых продуктов Зачет по модулю 2 | | | | |
| 3.1. | Тема 3.1. Основы товароведения | Содержание Основные понятия товароведения. Классификация пищевых продуктов Качество пищевых продуктов и методы его определения, показатели качества | 2 | | 3 17 – 3 19 У 10 |
| 3.2. | Тема 3.2. Зерно и продукты его переработки. Плодоовощные товары. | Практическое занятие № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов Содержание Зерно и продукты его переработки: виды, отличительные особенности. Плодоовощные товары: ассортимент, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества. Потребительские свойства, качество, пищевая ценность. Зерно и продукты его переработки: виды, отличительные особенности. | 2 | | 3 17 – 3 19 У 10 |
| 3.3. | Тема 3.3. Кондитерские, яичные товары | Практическое занятие № 2 Органолептическая оценка качества продуктов зерномучных и плодоовощных товаров. Содержание Пищевая ценность, классификация, виды и категории яиц. Пищевая ценность, товароведная характеристика основного ассортимента кондитерских товаров. Пищевая ценность, товароведная характеристика основного ассортимента вкусовых товаров. | 2 | | 3 17 – 3 19 У 10 |
| 3.4. | Тема 3.4. Молочные, мясные и рыбные товары | Практическое занятие № 3 Органолептическая оценка качества вкусовых, кондитерских и яичных товаров. Содержание Пищевая ценность, товароведная характеристика основного ассортимента молочного товара. Пищевая ценность, товароведная характеристика основного ассортимента мясного товара. | 2 | | 3 17 – 3 19 У 10 |

| | | | | | |
|------|---|---|---|--|--------------------------|
| | | Пищевая ценность, товароведная характеристика основного ассортимента рыбного товара. | | | |
| | | Практическое занятие № 4 Органолептическая оценка качества молочных и мясных товаров | 2 | | |
| 4 | Зачет по модулю 3 | | | | |
| | Модуль 4. Правовые основы профессиональной деятельности | | | | |
| | Содержание | | | | |
| 4.1. | Тема 4.1. Правовое регулирование деятельности организаций питания | Лицензирование отдельных видов деятельности | 2 | | 3 11 У 11 |
| 4.2. | Тема 4.2. Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей организаций общественного питания | Содержание Основные положения Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" (ред. от 24.04.2020) Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемые при обслуживании потребителей организаций питания Практическое занятие № 1. Рассмотрение жалоб потребителей в соответствии с законодательством | 2 | | 3 11 У 11 |
| 4.3. | Тема 4.3. Правовое регулирование трудовых отношений | Содержание Основные положения Трудового кодекса Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 31.07.2020) (с изм. и Доп., вступ. в силу с 13.08.2020) Требования охраны труда Практическое занятие № 2. Рассмотрение Профессионального стандарта Официант/ бармен | 4 | | 3 11 У 11 |
| 5 | Зачет по модулю 4 | | | | |
| | Модуль 5 Обслуживание потребителей организаций общественного питания | | | | |
| 5.1. | Содержание | | | | |
| | Тема 5.1.1 Торговые помещения, их характеристика | Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания Прогрессивные технологии обслуживания Характеристика торговых помещений Интерьеры залов Оборудование залов | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| | Тема 5.1.2 Столовая посуда, приборы, белье | Содержание Виды столовой посуды и приборов. | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |

| | | | | |
|--|---|--|--|--------------------------|
| | <p>Характеристика фарфоровой, керамической, хрустальной и стеклянной посуды</p> <p>Характеристика металлической посуды, характеристика столовых приборов</p> <p>Практическое занятие № 1 Идентификация столовой посуды, столовых приборов, столового белья</p> <p>Содержание</p> <p>Основные средства информации: общие (реклама, маркировка товаров, технические документы)</p> <p>Основные средства информации: специфические (меню, карты вин и коктейлей, консультации гостю)</p> <p>Спрос и реклама в общественном питании</p> <p>Содержание</p> <p>Меню как визитная карточка предприятия общественного питания</p> <p>Принципы составления меню (совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, последовательность расположения блюд меню)</p> <p>Виды меню (со свободным выбором блюд, заказных блюд, дневного рациона, комплексных обедов и пр., в международной практике)</p> <p>Практическое занятие № 2 Составление и оформление меню</p> <p>Практическое занятие № 3 Составление и оформление карты вин</p> | | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| Тема 5.1.3 Информационное обеспечение процесса обслуживания | 2 | | | |
| Тема 5.1.4 Основы составления меню | 2 | | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| | 4 | | | |
| Тема 5.1.5 Этапы организации обслуживания | 2 | | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| Тема 5.1.6 Подготовка торговых залов к обслуживанию потребителей | 2 | | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| Тема 5.1.7 Подготовка посуды, приборов, столового белья к обслуживанию | 2 | | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |

| | | | | | |
|--|--|---|---|--|--------------------------|
| | Правила подготовки столовых приборов к сервировке Правила подготовки столового белья Практическое занятие № 4 Техника полировки тарелок, стекла, столовых приборов Практическое занятие № 5 Техника накрытия столов скатертями Практическое занятие № 6 Техника складывания салфеток различной формы | | | | |
| | Тема 5.1.8 Предварительная сервировка стола к завтраку | Содержание Накрытие стола скатертью Последовательность сервировки стола столовой посудой Последовательность сервировки столовыми приборами Последовательность сервировки стола стеклом Сервировка стола салфетками Практическое занятие № 7 Выполнение предварительной сервировки стола к завтраку | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| | Тема 5.1.9 Предварительная сервировка стола к обеду | Содержание Накрытие стола скатертью Последовательность сервировки стола столовой посудой Последовательность сервировки столовыми приборами Последовательность сервировки стола стеклом Сервировка стола салфетками Практическое занятие № 8 Выполнение предварительной сервировки стола к обеду | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| | Тема 1.10 Предварительная сервировка стола к ужину | Содержание Накрытие стола скатертью Последовательность сервировки стола столовой посудой Последовательность сервировки столовыми приборами Последовательность сервировки стола стеклом Сервировка стола салфетками Практическое занятие № 9 Выполнение предварительной сервировки стола к ужину | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| | Тема 5.1.11 Исполнительная сервировка стола | Содержание Накрытие стола скатертью Последовательность сервировки стола столовой посудой Последовательность сервировки столовыми приборами Последовательность сервировки стола стеклом | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |

| | | | | | |
|---------------|--|--|---|--|--------------------------|
| | Сервировка стола салфетками Практическое занятие № 10 Выполнение исполнительской сервировки стола по меню | | 2 | | |
| Тема 5.1.1.12 | Правила работы с подносом | Содержание Техника переноса Порядок установки посуды на поднос | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| Тема 5.1.1.13 | Встреча и размещение гостей в зале | Содержание Швейцар, метрдотель, хостесс, их функции при встрече гостей Правила размещения гостей в соответствии с этикетом Профессиональные навыки официанта при встрече гостей Практическое занятие № 11 Ролевая игра: встреча и размещение гостей | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| Тема 5.1.1.14 | Прием и оформление заказов | Содержание Правила предложения меню и карты вин Правила подачи аперитива Правила приема и оформления заказа Рекомендации по выбору и подаче закусок, блюд, напитков Практическое занятие № 12 Выполнение приема и оформления заказа | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| Тема 5.1.1.15 | Организация процесса обслуживания в зале | Содержание Досервировка стола в соответствии с принятым заказом Правила подачи продукции сервис-бара Основные методы подачи блюд (французский, английский, русский, немецкий, европейский и комбинированный) Последовательность и правила подачи блюд и закусок Правила и техника уборки использованной посуды (зачистка стола) Практическое занятие № 13 Выполнение приемов подачи блюд и закусок, напитков Практическое занятие № 14 Выполнение уборки и замены использованной посуды, приборов (в две тарелки, в три тарелки) | 6 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| Тема 5.1.1.16 | Правила расчета с потребителями | Содержание Виды расчета (наличный, безналичный, кредитная карта) Формы расчета (механизированная и автоматизированная) | 4 | | |
| | | | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |

| | | | | |
|--|--|---|--|--------------------------|
| | Практическое занятие № 15 Выполнение техники расчета с гостем (заполнение бланка «счет») | 2 | | |
| Тема 5.1.17 Культура обслуживания и правила этикета | Содержание | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| | Этикет | | | |
| Тема 5.1.18 Организация обслуживания приемов и банкетов | Кодекс правил поведения за столом | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| | Культура потребления блюд, напитков | | | |
| | Содержание | | | |
| | Виды приемов и банкетов | | | |
| Тема 5.1.19 Банкет с полным обслуживанием официантами | Правила приема заказа | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| | Подготовка к проведению приемов и банкетов | | | |
| | Практическое занятие № 16 Оформление заказ-счета на обслуживание банкета | | | |
| | Содержание | | | |
| Тема 5.1.20 Банкет с частичным обслуживанием официантами | Прием заказа | 4 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| | Расстановка мебели, накрытие столов скатертями | | | |
| | Сервировка стола | | | |
| | Правила размещения гостей за столом | | | |
| | Обслуживание банкета | | | |
| | Практическое занятие № 17 Выполнение сервировки банкетного стола с полным обслуживанием | | | |
| | Практическое занятие № 18 Составление заявок на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета с полным обслуживанием официантами | | | |
| | Содержание | | | |
| | Особенности организации банкета | | | |
| | Сервировка стола | | | |
| Тема 5.1.21 Банкет-фуршет | Обслуживание банкета | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| | Практическое занятие № 19 Выполнение сервировки банкетного стола с частичным обслуживанием | | | |
| | Содержание | | | |
| | Подготовка к банкету | | | |
| | Сервировка фуршетного стола | 2 | | 3 20 – 3 37 У 12 У 28 |
| | Обслуживание банкета-фуршета | | | |
| | Практическое занятие № 20 Выполнение сервировки фуршетного стола | | | |
| | Содержание | 2 | | 3 20 – 3 37 |

| | | |
|--|--|--------------|
| Тема 5.1.22 Обслуживание по типу «шведского стола» | Подготовка к обслуживанию (предварительная сервировка столов) | У 12 У 28 |
| | Ассортимент продукции шведского стола | |
| Тема 5.1.23 Специальные виды услуг и формы обслуживания | Организация обслуживания по типу шведского стола | 6 |
| | Содержание | |
| | Специальные виды услуг: определение, классификация | |
| | Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий | |
| | Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха, обслуживание на транспорте | |
| | Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в гостиницах | |
| Тема 5.1.24 Практическое занятие № 21 Составление меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний, тематических вечеров. | Практическое занятие № 21 Составление меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний, тематических вечеров. | 4 |
| | Практическое занятие № 22 Выполнение сервировки праздничных тематических столов | |
| Зачет | | |
| II. Практическое обучение | | |
| Учебная практика | 24 | ТД-1 - ТД-33 |
| Производственная практика | 92 | |
| III. Итоговая аттестация | | |
| Консультация | 2 | |
| Квалификационный экзамен: | 6 | ТД-1 - ТД-33 |
| Тестирование | | |
| Экзамен | | |
| | Всего | 284 |

3.3. Тематический план и содержание практическое обучение

| Индекс, наименование разделов и тем | Виды работ | Количество часов | Коды формируемых трудовых действий |
|-------------------------------------|---|------------------|------------------------------------|
| | Практическое обучение Учебная практика | 24 | |
| ПО.01 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с организацией охраны труда, правилами пожарной безопасности. 2. Ознакомление с основными служебными обязанностями: <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкцией официанта; - правилами внутреннего трудового распорядка предприятия; - графиком работы предприятия и персонала; - правилами поведения на территории организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях. 3. Пройти вводный инструктаж, на рабочем месте официанта 4. Определить место расположения предприятия, тип, класс, специализацию. 5. Ознакомиться с предложениями предприятия: услуги, предоставляемые предприятием; меню; карта напитков/ коктейлей; акции и скидки; - рекламно-информационная деятельность. 6. Ознакомиться с формами обслуживания посетителей на предприятии: <ul style="list-style-type: none"> - повседневное обслуживание; - обслуживание банкетов; - специальные формы обслуживания. 7. Определить стиль оформления и оснащение торгового зала. 8. Подготовить помещение к встрече посетителей: <ul style="list-style-type: none"> - расстановка столов и стульев; - получение столового белья; - накрытие столов; - получение столовой посуды; - личная подготовка персонала. 9. Разобрать меню предприятия в соответствии с правилами составления меню: <ul style="list-style-type: none"> - меню со свободным выбором блюд; - «Бизнес-ланч»; - меню комплексных обедов, завтраков, ужинов; - банкетное меню. 10. Сформулировать выводы в соответствии с рекомендациями по составлению и оформлению меню. | 8 | ТД-1 - ТД-33 |
| ПО.02 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнить предварительную сервировку столов: <ul style="list-style-type: none"> - на завтрак/утренний ланч; - на обед/второй ланч; - на ужин. 2. Досервировать и пересервировать стол с учетом принятого заказа на блюда и напитки. 3. Участие в проведении банкетных мероприятий. 4. Выполнить предварительную сервировку столов: <ul style="list-style-type: none"> - для банкета с частичным обслуживанием; - для фуршета; - для шведского стола. 5. Выполнить контролирующие мероприятия состояния и комплектности приборов, посуды, скатертей, салфеток на столах. 6. Ознакомиться с ассортиментом посуды и приборов. 7. Провести сравнительный анализ ассортимента фаянсовой и фарфоровой посуды предприятия в соответствии с рекомендуемыми нормами. 8. Проверить состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов; 9. Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению. | 8 | ТД-1 - ТД-33 |

| | | | |
|-------|---|---|--------------|
| | <p>10. Произвести подбор столовой посуды и приборов с учетом характера обслуживания.</p> <p>11. Вести учет столовой посуды и приборов.</p> <p>12. Отработать метод полировки полотенцем столовых приборов, фаянсовой и стеклянной посуды, емкостей для специй.</p> <p>13. Разместить для хранения столовую посуду и приборы</p> <p>14. Сложить (отработать) полотняные салфетки различными способами (свеча, конверт, лилия и пр.).</p> <p>15. Разложить на столе салфетки и расставить приборы со специями.</p> <p>16. Декорировать стол в соответствии со схемой расстановки украшений и аксессуаров.</p> <p>17. Подготовить (досервировать, пересервировать) стол для подачи очередного блюда</p> <p>18. Собрать использованную столовую посуду и приборы со столов.</p> <p>19. Сортировать использованную столовую посуду и приборы.</p> <p>20. Перенести использованную столовую посуду и приборы вручную/на подносе в моечную</p> | | |
| ПО.03 | <p>Встречать гостей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработать типичный диалог при встрече гостей; - проконсультировать гостей о предоставляемых рестораном услугах. <p>2. Проводить гостей в зал.</p> <p>3. Рассадить гостей за столом с учетом их пожеланий и возможностями зала, с соблюдением правил ресторанного этикета и протокола.</p> <p>4. Проконсультировать о предложениях и действующих скидках.</p> <p>5. Рассадить гостей за столом с учетом их пожеланий и возможностями зала, с соблюдением правил ресторанного этикета и протокола.</p> <p>6. Отработать правила подачи меню.</p> <p>7. Проконсультировать об особенностях кухни, меню.</p> <p>8. Разъяснить порядок оплаты счета в ресторане.</p> <p>9. Выполнить заказ, подать заявку:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на кухню; - в буфет; - в бар. <p>10. Осуществить вынос блюд и напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбрать тип подносов для переноса блюд и напитков; - расставить блюда и напитки на подносе/сервировочной тележке. <p>11. Отработать методы переноса блюд и напитков на подносе/руке.</p> <p>12. Принести заказанные блюда и напитки с учетом последовательности и временного регламента.</p> <p>13. Расставить на столе блюда и напитки в соответствии с заказом гостей, правилами подачи</p> <p>14. Расставить блюда, напитки, кулинарные изделия, десерты на буфетном столе в соответствии с рекомендуемыми правилами.</p> <p>15. Проанализировать сроки реализации продукции буфетного стола и сформулировать соответствующие выводы.</p> <p>16. Подобрать тип столовой посуды для отпуска продукции с буфетного стола</p> <p>17. Отработать технологию приготовления чая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать и настаивать чай в заварочном чайнике для подачи в горячем и холодном виде; - разлить напиток в чайные чашки и подать гостям. <p>18. Отработать технологию подачи горячего кофе гостям в соответствии с рекомендациями.</p> <p>19. Отработать технологию подачи безалкогольных напитков (компоты, кисели, соки и пр.)</p> | 8 | ТД-1 - ТД-33 |

| | Практическое обучение Производственная практика | 92 | |
|-------|--|----|--------------|
| ПО.11 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Проанализировать меню предприятия в соответствии с правилами составления меню: <ul style="list-style-type: none"> - меню со свободным выбором блюд; - Бизнес-ланч; - меню комплексных обедов, завтраков, ужинов; - банкетное меню. 2. Сформулировать выводы в соответствии с рекомендациями по составлению и оформлению меню. 3. Разработать пример банкетного меню дня рождения на 6-х гостей. 4. Произвести санитарно -гигиеническую уборку зала. 5. Отработать расстановку столов и стульев для обслуживания гостей в обычном режиме. 6. Отработать расстановку столов и стульев для обслуживания гостей для банкетного мероприятия. 7. Получить и проверить состояние столового белья. 8. Накрыть столы скатертями. 9. Закрепить фуршетные юбки. 10. Подготовить подносы, сервировочные тележки и подсобные столики/ вспомогательные стойки. 11. Укомплектовать рабочее место официанта. 12. Поддерживать чистоту и порядок в зале в течение всего времени работы. 13. Подготовить зал к закрытию/началу следующего дня. 14. Получить чистую столовую посуду и приборы. 15. Расставить чистую столовую посуду на подносах и сервировочных тележках. 16. Перенести чистую столовую посуду вручную и на подносах. 17. Перенести чистые столовые приборы на тарелке и подносе. 18. Наполнить емкости для специй. | 8 | ТД-1 - ТД-33 |
| ПО.12 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработать сервировку стола для обслуживания гостей в обычном режиме. 2. Отработать сервировку стола для обслуживания гостей на банкетах. 3. Сложить (отработать) полотняные салфетки различными способами (свеча, конверт, лилия и пр.). 4. Отработать сервировку стола салфетками и приборами со специями. 5. Декорировать стол в соответствии со схемой расстановки украшений и аксессуаров. 6. Отработать (досервировку/ пересервировку) стола для подачи очередного блюда. | 8 | ТД-1 - ТД-33 |
| ПО.13 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Принять столовую посуду и приборы на хранение. 2. Проверить состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов. 3. Произвести сортировку столовой посуды и приборов по виду и назначению. 4. Отработать метод полировки полотенцем столовых приборов, фаянсовой и стеклянной посуды, емкостей для специй. 5. Отработать визуальную оценку состояния столовой посуды и приборов. 6. Отработать выбор столовой посуды с учетом характера обслуживания. 7. Произвести учет столовой посуды и приборов. 8. Принять участие в инвентаризации столовой посуды и приборов. 9. Заполнить акт на «Бой, лом и утрату посуды и приборов». 10. Соблюдать требования санитарии и гигиены, техники безопасности при подготовке столовой посуды и приборов. | 8 | ТД-1 - ТД-33 |
| ПО.14 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Убрать и отсортировать использованную столовую посуду и приборы. | 8 | ТД-1 - ТД-33 |

| | | | |
|-------|--|---|--------------|
| | <p>2. Отработать правила расстановки и переноса использованной столовой посуды на подносе/руке.</p> <p>3. Отработать приемы размещения использованной столовой посуды и приборов на сервировочной тележке.</p> <p>4. Перевезти использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке.</p> <p>5. Соблюдать требования санитарии и гигиены и техники безопасности при переносе использованной столовой посуды и приборов на подносе, в руке и с использованием сервировочной тележки.</p> | | |
| ПО.15 | <p>1. Встречать гостей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработать типичный диалог при встрече гостей; - проконсультировать гостей о предоставляемых рестораном услугах. <p>2. Встретить гостей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить гостей в зал; - рассадить гостей за столом с учетом их пожеланий и возможностями зала, с соблюдением правил ресторанного этикета и протокола; - проконсультировать о предложениях и действующих скидках. <p>3. Разработать диалог приветствия и прощания с гостем.</p> <p>4. Отработать правила подачи меню к столу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с учетом возраста; - пола; - количества гостей. <p>5. Проинформировать гостей имеющихся в наличии, но не включенных в меню и возможных изменениях.</p> <p>6. Составить характеристику (презентацию) фирменного блюда ресторана (по выбору.)</p> | 8 | ТД-1 - ТД-33 |
| ПО.16 | <p>1. В процессе обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составить краткие поведенческие характеристики типов посетителей (гостей). <p>2. Спрогнозировать их возможное поведение.</p> <p>3. Выстроить собственную модель поведения в соответствии с типами посетителей.</p> <p>4. Отработать стандартное приветствие и типичный диалог при принятии заказа бронирование столика в телефонном общении.</p> <p>5. Отработать стандартное приветствие и типичный диалог при принятии заказа продукции на вынос в телефонном общении.</p> <p>6. Отработать алгоритм принятия заказа на бронирование столика.</p> <p>7. Отработать алгоритм принятия заказа продукции на вынос.</p> <p>8. Вести учет заказанных столиков и продукции на вынос.</p> <p>9. Передавать заказ на бронирование столиков и продукцию на вынос ответственным работникам.</p> | 8 | ТД-1 - ТД-33 |
| ПО.17 | <p>1. Отработать алгоритм подачи блюд в зал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбрать тип подноса в соответствии с заказанными блюдами; - провести визуальную оценку качества блюд; - расставить блюда на подносе и сервировочной тележке; - перенести блюда на подносе, руке, сервировочной тележке. <p>2. Соблюдать требования санитарии и гигиены, техники безопасности при переносе блюд</p> | 8 | ТД-1 - ТД-33 |
| ПО.18 | <p>1. Изучить коктейльную карту.</p> <p>2. Предложить гостям напитки, сочетаемые с заказанными блюдами.</p> <p>3. Отработать технику подачи безалкогольных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбрать тип подноса в соответствии с заказом; - провести визуальную оценку качества напитка; | 8 | ТД-1 - ТД-33 |

| | | | |
|-------|---|---|--------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - расставить напитки на подносе, сервировочной тележке; - перенести напитки на подносе/руке/ сервировочной тележке. <p>4. Отработать и составить алгоритм действий официанта при разливе напитков.</p> <p>5. Изучить винную коктейльную карту. Предложить гостям напитки, сочетаемые с заказанными блюдами.</p> <p>6. Отработать технику подачи напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать бутылки с напитками гостям; - открыть/откупорить бутылки с напитками; - подобрать посуду для подачи в соответствии с типом напитка; - перелить напитки в графин; - подать напитки в рюмке/бокале, бутылке/графине. <p>7. Отработать технику эффективного предложения напитков.</p> <p>8. Соблюдать требования санитарии и гигиены, техники безопасности при переносе и подаче крепких спиртных и прочих напитков.</p> | | |
| ПО.19 | <p>1. Составить алгоритм действий при подаче чая, кофе, какао, шоколада.</p> <p>2. Отработать технику подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чая в заварочном чайнике/чайной чашке; - кофе в кофейной чашке/френч прессе/кофейнике/турке; - горячий шоколад, какао в соответствующей посуде. <p>3. Соблюдать требования санитарии и гигиены, техники безопасности при переносе горячих напитков.</p> | 8 | ТД-1 - ТД-33 |
| ПО.20 | <p>1. Изучить ассортимент и основные характеристики сладких блюд/десертов.</p> <p>2. Отработать технику нарезки тортов на порционные кусочки.</p> <p>3. Отработать технику раскладывания тортов, пирожных и прочих десертов на тарелки/ витрины ходильных шкафов.</p> <p>4. Соблюдать требования санитарии и гигиены, техники безопасности выполнения работ.</p> <p>5. Составить алгоритм действий при подаче холодных/замороженных, горячих/теплых десертов гостям.</p> <p>6. Предложить гостям сладкое блюдо (десерт) с учетом основных характеристик.</p> <p>7. Соблюдать требования санитарии и гигиены, техники безопасности выполнения работ</p> | 8 | ТД-1 - ТД-33 |
| ПО.21 | <p>1. Принять участие в обслуживании праздничного вечера (банкета).</p> <p>2. Подготовить банкетный зал в соответствии с тематикой проводимого банкета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - накрыть столы скатертями/ прикрепить юбки/расставить элементы декора; - произвести предварительную сервировку столов; - встретить гостей; - рассадить гостей за столом согласно тематического мероприятия. <p>3. Выполнить предложенные элементы обслуживания праздничного вечера:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выносить и подавать блюда; -выносить и разливать напитки; - следить за чистотой столов и порядком в зале; - убирать использованную посуду и приборы; производить замену скатерти в присутствии гостей; - прислушиваться к пожеланиям гостей; - прощаться с гостями и описать полученные результаты работы. | 8 | ТД-1 - ТД-33 |
| ПО.22 | <p>1. Отработать приемы оплаты счета гостя с учётом дисконтных карт, скидок и действующих программ: безналичный расчет.</p> | 4 | ТД-1 - ТД-33 |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | 2. Отработать технику оформления платежей с помощью pos-терминала. 3. Заполнить бланк реестра платежей. 4. Составить алгоритм о правилах предоставления счета гостям | | |
|--|--|--|--|

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

| Период обучения (дни, недели) * | Наименование раздела, модуля |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1 неделя | Модуль 1 Модуль 2 |
| 2 неделя | Модуль 3 Модуль 4 |
| 3 неделя | Модуль 5 |
| 4 неделя | Модуль 5 |
| 5 неделя | Модуль 5 Практическое обучение |
| 6 неделя | Практическое обучение |
| 7 неделя | Практическое обучение |
| 8 неделя | Практическое обучение |

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

4. Материально-технические условия реализации программы

| Наименование помещения | Вид занятий | Наименование оборудования, программного обеспечения |
|----------------------------|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Прописать: учебный кабинет | Теоретические занятия, практические занятия консультации, промежуточная и итоговая аттестация | <ul style="list-style-type: none"> – посадочные места - по количеству обучающихся; – рабочее место преподавателя; – учебно-методический комплекс; – наглядные пособия; – компьютер; – проектор. |

5. Учебно-методическое обеспечение программы

5.1. Законодательные и нормативные документы:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 31.07.2020) (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.08.2020) // режим доступа: справочно-правовая система Консультант Плюс
2. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 1 от 30.11.1994 № 51-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Консультант Плюс
3. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 2 от 26.01.1996 № 14-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Консультант Плюс
4. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (ред. от 24.04.2020) // режим доступа: справочно-правовая система Консультант Плюс
5. Федеральный закон от 08.08.2001 № 129-ФЗ (ред. от 31.07.2020) "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2020) // режим доступа: справочно-правовая система Консультант Плюс.
6. Федеральный закон "О лицензировании отдельных видов деятельности" от 04.05.2011 № 99-ФЗ (последняя редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Консультант Плюс.
7. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1.
8. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999 г. № 52-ФЗ
9. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ
10. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей: ТР ТС 023/2011
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
13. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
14. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

5.2. Основная литература:

1. Бороздина, Г. В. Психология общения: учебник / Г.В. Бороздина. – М.: Юрайт, 2016. - 463 с.
2. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений: учеб. и практ. для СПО / Н.Ю. Родыгина. – М.: Юрайт, 2017. – 431 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 332 с. - (Серия: Профессиональное образование). - Режим доступа: www.biblio-online.ru

5.3. Дополнительная литература:

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Академия, 2015. – 432 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде дифференцированных зачетов.

6.1. Типовое задание для проведения зачета

по Модулю 1. Основы культуры профессионального общения

1. Определите третью фазу деловой беседы:

- А. опровержение доводов собеседника;
- Б. аргументирование;
- В. передача информации;
- Г. принятие решения.

2. Совокупность правил, традиций, условностей, соблюдаемых гражданами при общении друг с другом – это:

- А. дипломатический этикет;
- Б. общегражданский этикет;
- В. придворный этикет;
- Г. воинский этикет.

3. Контакты людей, осуществляемые с помощью прикосновения изучает:

- А. такесика;
- Б. проксемика;
- В. паралингвистика;
- Г. кинесика.

4. Составляются для сообщения адресату о направлении каких-либо документов:

- А. письма-приглашения;
- Б. письма-просьбы;
- В. сопроводительные письма;
- Г. письма-запросы.

5. Конфликт, возникший между людьми на производственной почве называется:

- А. внутриличностным;
- Б. производственно-деловым;
- В. межличностным.

6. В какой форме может быть заключен договор:

- А. простой письменный;
- Б. Нотариальный;
- В. Устный.

7. Какой представительский документ при трудоустройстве является расширенной визитной карточкой:

- А. характеристика;
- Б. рекомендации;
- В. резюме;
- Г. паспорт.

8. С целью отбора персонала работодатель проводит:

- А. конкурс красоты;
- Б. Соревнование;
- В. Собеседование;
- Г. Состязание кандидатов.

9. Произнесение вслух имени человека относится к приему:

- А. имя собственное;
- Б. зеркало отношений;
- В. комплименты;
- Г. терпеливый слушатель.

10. Какой из видов собеседования самый объективный:

- А. один на один;
- Б. поэтапный отсев;
- В. иерархическая лестница;
- Г. приемная комиссия.

11. Дистанция в общении с расстояния от 10 до 50 см:

- А. социальная;
- Б. интимная;
- В. личная;
- Г. публичная.

12. Причиной наиболее острых конфликтов являются:

- А. противоположные интересы
- Б. эмоциональные барьеры
- В. моральные барьеры
- Г. различное положение в обществе

13. Поиск решения, удовлетворяющий интересы двух сторон – это:

- А. избегание
- Б. компромисс
- В. соперничество
- Г. приспособление

14. Установите соответствие между видами профессиональной деятельности и моральными требованиями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

| Вид профессиональной деятельности | Моральные требования |
|-----------------------------------|--|
| 1. Сфера обслуживания | 1. Тактичность, приветливость, мобилизация, ориентация на сохранение и улучшение здоровья человека |
| 1. Военская служба | 1. Постоянная мобилизация, готовность к социальным контактам, понимание людей, эмоциональная устойчивость и уравновешенность, аккуратность во внешнем облике, тактичность, приветливость |
| 1. Медицинское обслуживание | 1. Четкое выполнение служебного долга, мужество, дисциплинированность, преданность Родине. |

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами:

| А | Б | В |
|---|---|---|
| | | |

15. Сформулируйте «золотое правило» нравственности: «Поступай по отношению к другим так, как...».

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

| № п/п | ОТВЕТЫ |
|-------|---|
| 1 | Б |
| 2 | Б |
| 3 | А |
| 4 | В |
| 5 | Б |
| 6 | Б |
| 7 | В |
| 8 | В |
| 9 | А |
| 10 | Г |
| 11 | Б |
| 12 | В |
| 13 | Б |
| 14 | 231 |
| 15 | Так, как бы ты хотел, чтобы они относились к тебе |

6.2. Типовое задание для проведения зачета

По Модулю 2 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Выберите правильный ответ:

1. САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ, САНИТАРНОГО РЕЖИМА ЗА СОСТОЯНИЕМ ЗДОРОВЬЯ СОТРУДНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ.

- 1) СанПиН
- 2) КОС
- 3) ЦГСЭН
- 4) МинЗдрав

ОТВЕТ: 3

2. Источником энергии и пищевых веществ является

- 1) вода
- 2) пищевые жиры и масла
- 3) пища

ОТВЕТ: 3

3. ХРАНИТЬ ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ДОПУСКАЕТСЯ...

- 1) менее 4 часов
- 2) не более 2 – 5 часов
- 3) не более 4 – 7 часов
- 4) более 10 часов

ОТВЕТ: 3

4. Науку, изучающую влияние пищи на организм человека, определяющую оптимальные условия переваривания и усвоения пищи в организме называют:

- 1) микробиология;
- 2) физиология питания;
- 3) гигиена;
- 4) санитария.

ОТВЕТ: 2

5. Режим питания – это

- 1) распределение пищи по калорийности и объёму

- 2) распределение пищи по времени, калорийности и объёму
 3) распределение пищи по времени и объёму

ОТВЕТ: 2

6. В I ВАННЕ С ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ ПРИ ОБРАБОТКЕ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ, ЧАШЕК, СТАКАНОВ, СТОЛОВОЙ И КУХОННОЙ ПОСУДЫ ПРИМЕНЯЕТСЯ ТЕМПЕРАТУРА...

- 1) 45°C
 2) 60°C
 3) 75 °C
 4) 100°C

ОТВЕТ: 1

7. К пищевым веществам относят

- 1) продукты питания
 2) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду
 3) продукты питания растительного происхождения.

ОТВЕТ: 2

8. Витамин

- 1) являются источниками энергии
 2) поддерживают защитные свойства организма в борьбе с инфекциями
 3) являются биологическими регуляторами всех жизненных процессов в организме человека

ОТВЕТ: 1

9. Пища называется усвоенной

- 1) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты
 2) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты и всосалась в кровь
 3) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты, всосалась в кровь и использована для физических функций и восстановления энергии

ОТВЕТ: 3

Установить соответствие в заданиях 10-11-12

10. УСТАНОВИТЬ СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУ ТЕРМИНАМИ И ИХ ОПРЕДЕЛЕНИЯМИ...

| | |
|-------------------------------|--|
| А) дезинфекция | 1) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых являющихся переносчиками возбудителей болезней. |
| Б) дезинсекция | 2) система организационных, гигиенических и санитарно-технических мероприятий и средств, направленных на предотвращение воздействий вредных производственных факторов на работающих. |
| В) дератизация | 3) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде физическими, химическими и биологическими методами. |
| Г) производственная санитария | 4) комплекс мер по борьбе с грызунами (мышьями, крысами) |

ОТВЕТ: А-3, Б-1, В-4, Г-2

11. СООТНЕСИ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА И ИХ НАЗНАЧЕНИЕ...

| | |
|-----------------------------------|--|
| А) хлорная известь 10%-ый раствор | 1) для дезинфекции помещения и оборудования. |
|-----------------------------------|--|

| | |
|---------------------------------------|---|
| Б) хлорамин б 0,5%-ый раствор | 2) для обработки контейнеров для пищевых отходов. |
| В) гипохлорид кальция 0,1%-ый раствор | 3) для дезинфекции столовой посуды |

ОТВЕТ: А-2, Б-1, В-3

12. СООТНЕСТИ КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ С МЕТОДАМИ ХРАНЕНИЯ...

| | |
|--------------------------------|--|
| А) кухонная посуда и инвентарь | 1) хранят в шкафах или на решетках. |
| Б) столовая посуда | 2) хранят в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. |
| В) столовые приборы | 3) хранят на рабочем месте, на ребре. |
| Г) разделочные доски | 4) хранят на стеллажах не менее 0,5м от пола, в перевернутом виде. |

ОТВЕТ: А-4, Б-1, В-2, Г-3

Установить правильную последовательность в заданиях 13-14

13. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10%-НОГО РАСТВОРА ХЛОРНОЙ ИЗВЕСТИ...

- А) залить раствор в бутылку из темного стекла.
- Б) использовать в течение 5 дней
- В) тщательно перемешать до получения однородной кашицы
- Г) закрыть крышкой и оставить в темном месте на сутки
- Д) 1кг хлорной извести медленно залить 10л воды
- Е) укупорить раствор и хранить в прохладном месте

ОТВЕТ: Д, В, Г, А, Е, Б

14. ПОРЯДОК МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ...

- А) просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре)
- Б) мытье во II секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в I секции ванны
- В) мытье в воде с добавлением моющих средств в I секции ванны при температуре не ниже 45°С
- Г) механическое удаление остатков пищи
- Д) ополаскивание посуды в III секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой

ОТВЕТ: Г, В, Б, Д, А

Перечень вопросов:

1. Роль питательных веществ в структуре питания
2. Суточная норма потребности человека в питательных веществах
3. Роль пищи для организма человека
4. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
5. Усвояемость пищи
6. Гигиена и санитария: понятие. Личная и производственная гигиена.
7. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требование к чистоте рук. Производственный маникюр.
8. Производственная гигиена. Санитарная одежда, ее виды, правила пользования и хранения.
9. Пищевые отравления: классификация
10. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды.
11. Санитарный режим. Уборка помещений. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала.
12. Дезинфекция. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
13. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры.

6.3. Типовое задание для проведения зачета

По Модулю 3 Товароведение пищевых продуктов

Перечень вопросов:

1. Основные понятия товароведения.
2. Классификация пищевых продуктов
3. Качество пищевых продуктов и методы его определения, показатели качества.
4. Зерно и продукты его переработки: виды, отличительные особенности.
5. Плодоовощные товары: ассортимент, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества.
6. Потребительские свойства, качество, пищевая ценность.
7. Пищевая ценность, классификация, виды и категории яиц.
8. Пищевая ценность, товароведная характеристика основного ассортимента кондитерских товаров.
9. Пищевая ценность, товароведная характеристика основного ассортимента вкусовых товаров
10. Пищевая ценность, товароведная характеристика основного ассортимента молочного товара
11. Пищевая ценность, товароведная характеристика основного ассортимента мясного товара.
12. Пищевая ценность, товароведная характеристика основного ассортимента рыбного товара

Перечень заданий:

1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов
2. Органолептическая оценка качества продуктов зерномучных товаров.
3. Органолептическая оценка качества вкусовых, кондитерских товаров.
4. Органолептическая оценка качества молочных товаров.
5. Органолептическая оценка качества продуктов плодоовощных товаров.
6. Органолептическая оценка качества яичных товаров.
7. Органолептическая оценка качества мясных товаров.

6.4. Типовое задание для проведения зачета

По Модулю 4 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Договором признается соглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении:

- А) гражданских прав и обязанностей
- Б) гражданской ответственности
- В) административных прав и обязанностей
- Г) административной ответственности

ОТВЕТ: А

2. Адресованное одному или нескольким конкретным лицам предложение, которое достаточно определенно и выражает намерение лица, сделавшего предложение, считать себя заключившим договор с адресатом, которым будет принято предложение:

- А) оферта
- Б) реклама
- В) акцепт
- Г) договор

ОТВЕТ: А

3. Ответ лица, которому адресована оферта, о ее принятии:

- А) оферта

Б) реклама

В) акцепт

Г) договор

ОТВЕТ: В

4. По требованию одной из сторон договор может быть изменен или расторгнут по решению суда только:

А) при существенном нарушении договора другой стороной

Б) в иных случаях, предусмотренных Гражданским Кодексом, другими законами или договором

В) при полном соблюдении всех существенных условий договора

Г) по требованию третьей стороны

ОТВЕТ: А, Б

5. Соглашение между работодателем и работником, в соответствии с которым работодатель обязуется предоставить работнику работу по обусловленной трудовой функции, обеспечить условия труда, предусмотренные трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права, коллективным договором, соглашениями, локальными нормативными актами и данным соглашением, своевременно и в полном размере выплачивать работнику заработную плату, а работник обязуется лично выполнять определенную этим соглашением трудовую функцию в интересах, под управлением и контролем работодателя, соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, действующие у данного работодателя:

А) трудовой договор

Б) договор поставки

В) договор займа

Г) договор купли-продажи

ОТВЕТ: А

6. Сторонами трудового договора являются:

ОТВЕТ: работодатель и работник

7. Трудовой договор заключается в _____ форме.

ОТВЕТ: письменной

8. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия:

А) условия труда

Б) трудовой договор

В) охрана труда

Г) СанПиН

ОТВЕТ: В

9. Правила, процедуры, критерии и нормативы, направленные на сохранение жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности и регламентирующие осуществление социально-экономических, организационных, санитарно-гигиенических, лечебно-профилактических, реабилитационных мер в области охраны труда:

А) условия труда

Б) трудовой договор

В) стандарты безопасности труда

Г) ГОСТ

ОТВЕТ: В

10. Технические средства, используемые для предотвращения или уменьшения воздействия на работников вредных и (или) опасных

производственных факторов, а также для защиты от загрязнения – это

ОТВЕТ: Средства индивидуальной и коллективной защиты работников

6.5. Типовое задание для проведения зачета по модулю 5

1. Диаметр 175 мм имеет тарелка:
 - А) икорная;
 - Б) пирожковая;
 - В) закусочная;
 - Г) подстановочная;
 - Д) десертная.
2. Емкость 75 куб.см. имеет рюмка:
 - А) лафитная;
 - Б) рейнвейная;
 - В) мадерная;
 - Г) водочная;
 - Д) коньячная.
3. Плоскую поверхность имеет ваза:
 - А) для печенья;
 - Б) плато;
 - В) для конфет;
 - Г) для фруктов;
 - Д) нет правильного ответа.
4. Креманка для мороженого изготавливается из:
 - А) стекла;
 - Б) хрусталя;
 - В) металла;
 - Г) фарфора;
 - Д) керамики.
5. «Нижние» скатерти называют:
 - А) «наперон»;
 - Б) куверт;
 - В) мольтон;
 - Г) «юбка»;нет правильного ответа.
6. Края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон не менее чем:
 - А) на 25-35 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула;
 - Б) на 15-20 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула;
 - В) на 20-25 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула.
7. Различают два вида сервировки стола:
 - А) предварительную, дополнительную;
 - Б) исполнительную, дополнительную;
 - В) предварительную, минимальную.
8. Справа от тарелки раскладывают:
 - А) вилки;
 - Б) ножи;
 - В) коготные вилки.
9. Тарелки (сервировочные, закусочные) располагают на столах строго по центру каждого стула на расстоянии:
 - А) 5 см;
 - Б) 4см;
 - В) 2 см.

10. Располагают в середине подноса:
А) низкие и легкие предметы;
Б) высокие и громоздкие предметы;
В) дорогие и менее устойчивые предметы.
11. У входа в ресторан гостей встречает:
А) швейцар;
Б) метрдотель;
В) официант.
12. Меню подают гостю:
А) в развернутом виде слева левой рукой;
Б) в закрытом виде справа правой рукой;
В) в развернутом виде справа правой рукой.
13. В разработке карты вин и их подаче в ресторане главная роль отводится:
А) метрдотелю;
Б) официанту;
В) сомелье.
14. Основные методы подачи блюд в ресторане:
А) французский, английский, русский;
Б) европейский, комбинированный;
В) все ответы верны.
15. Горячие закуски подают:
А) в посуде, в которой они были приготовлены;
Б) в мелкой столовой, пирожковой тарелках;
В) в десертной, закусочной тарелках.
16. Количество официантов для обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами:
А) 1 официант на 10 гостей;
Б) 2 официанта на 10 гостей;
В) 3 официанта на 15 гостей;
Г) 3 официанта на 20 гостей;
нет правильного ответа.
17. Длина столов при проведении банкета с частичным обслуживанием определяется из расчета на каждого гостя (м):
А) 0,5-0,6;
Б) 0,6-0,7;
В) 0,6-0,8;
Г) 0,3-0,4;
Д) 1-1,2
18. Количество официантов на одного гостя на банкете с частичным обслуживанием:
А) 1 официант на 10-14 гостей;
Б) 3 официанта на 9-12 гостей;
В) 1 официант на 9-12 гостей;
Г) 3 официанта на 12-16 гостей;
19. Холодные закуски ставят на стол:
А) за 15 мин до начала банкета;
Б) за 30 мин до начала банкета;
В) за 1,5 ч до начала банкета;
Г) за 5-10 мин до начала банкета;
Д) нет правильного ответа.
20. Банкет-фуршет – это банкет:
А) на улице;
Б) стоя;

- В) на открытой площадке;
- Г) с большим количеством гостей.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| № | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | В | С | В | С | С | С | А | В | С | В | В | С | В | А | С | В | С | А | В | В |

6.4. Типовое задание для проведения итоговой аттестации Итоговая аттестация включает в себя:

- 1) практическое задание
- 2) тестирование.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Горячую закуску-жульен подают:
 - А) в кокотнице;
 - Б) в баранчике;
 - В) в кокильнице.
2. Продолжительность банкета – коктейль:
 - А) 1 ч;
 - Б) 1-3 ч;
 - В) 2-3 ч.
3. Со стола, перед подачей десерта необходимо убрать:
 - А) приборы для специй, лишние приборы и бокалы;
 - Б) все бокалы для вина и воды;
 - В) десертные приборы и специи.
4. На малом подносе подают:
 - А) счет;
 - Б) блюда;
 - В) напитки.
5. К столовому белью не относят:
 - А) скатерти, салфетки;
 - Б) ручки;
 - В) форменную одежду официанта.
6. Процесс обслуживания состоит из следующих этапов:
 - А) уборки торговых помещений, подготовки персонала к обслуживанию;
 - Б) получение и подготовка посуды, приборов и столового белья;
 - В) подготовительного, основного и завершающего.
7. У входа в ресторан гостей встречает:
 - А) швейцар;
 - Б) метрдотель;
 - В) официант.
8. Завершив прием пищи, нож и вилку нужно положить на тарелку:
 - А) параллельно друг другу, ручками влево;
 - Б) крест на крест;
 - В) параллельно друг другу, ручками вправо.
9. Вазочка с подкисленной теплой водой на столе предназначена:
 - А) для ополаскивания приборов;
 - Б) для ополаскивания фруктов;
 - В) для ополаскивания пальцев.
10. Плоскую поверхность имеет ваза:
 - А) для фруктов;
 - Б) плато;
 - В) для конфет.

11. Закусочные тарелки на банкете - фуршет ставят по обеим сторонам стола:
 А) на расстоянии 2 см от края стола;
 Б) стопками по 8-10 шт.;
 В) на расстоянии 5-10 см от края стола.
12. Холодные закуски ставят на стол:
 А) за 15 мин до начала банкета;
 Б) за 30-60 мин до начала банкета;
 В) за 1,5 ч до начала банкета.
13. При получении посуды, приборов, белья из сервизной обращают внимание:
 А) на качество;
 Б) на эстетическое оформление;
 В) на стоимость.
14. Переливание вина из бутылки в графин называется:
 А) аэрацией;
 Б) декантацией;
 В) дегустацией.
15. Основные методы подачи блюд в ресторане:
 А) французский, английский, русский;
 Б) европейский, комбинированный;
 В) все ответы верны.
16. Счёт печатается в _____ экземплярах.
17. Различают два вида сервировки стола:
 А) предварительную, исполнительную;
 Б) исполнительную, дополнительную;
 В) предварительную, минимальную.
18. Тарелки и приборы обязательно заменяют:
 А) перед подачей десерта;
 Б) после подачи рыбных закусок;
 В) после подачи каждого блюда.
19. Меню подают гостю:
 А) в развернутом виде слева левой рукой;
 Б) в закрытом виде справа правой рукой;
 В) в развернутом виде справа правой рукой.
20. Способ подачи блюд на банкете с полным обслуживанием официантами:
 А) английский;
 Б) французский;
 В) русский.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| № вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | А | А | А | А | В | В | А | В | В | Б | Б | Б | А | Б | В | Б | А | В | А | Б |

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Условия выполнения задания:

- Максимальное время выполнения заданий: 20 мин.
- Максимальное количество баллов – 60.

Критерии оценки:

| Критерии оценки | Интервал баллов |
|--|-----------------|
| Рациональная организация рабочего места | 5 |
| Соблюдение правил санитарии, гигиены, требований по охране труда и пожарной безопасности | 5 |
| Профессиональное мастерство (накрывание стола скатертью) | 5 |
| Соблюдение правил сервировки стола (последовательность) | 15 |
| Оригинальность сложенных салфеток | 15 |
| Техника подачи блюд различными способами (французский, английский, русский, европейский, немецкий) | 15 |
| Четкость выполнения элементов обслуживания | |
| Итого максимальное количество баллов | 60 |

Варианты заданий

Задание 1. Накрыть стол скатертью определенным способом «Table-box» (2 скатерти).

Задание 2. Подготовить к сервировке стола фарфоровые тарелки, столовые приборы, стекло (рюмки и бокалы), используя технику полировки.

Задание 3. Продемонстрировать способы и приемы складывания салфеток (15 видов).

Задание 4. Выполнить предварительную сервировку стола на 2 персоны к завтраку.

Задание 5. Выполнить предварительную сервировку стола на 2 персоны к обеду.

Задание 6. Выполнить предварительную сервировку стола на 2 персоны к ужину.

Задание 7. Выполнить предварительную банкетную сервировку стола.

Задание 8. Выполнить уборку и замену использованных тарелок, приборов, скатертей.

Задание 9. Выполнить подачу холодной закуски гостю при помощи универсального прибора (фарлегера).

Задание 10. Встретить, разместить гостей за столом, предложить меню, принять и выполнить заказ.

Задание 11. Выполнить сервировку стола к завтраку на 4 персоны.

Задание 12. Подготовить вино к подаче на стол, декантация вина.

Задание 13. Выполнить подачу супа-пюре английским способом.

Задание 14. Выполнить прием откупоривания бутылки с водой и розлива воды в фужеры.

Задание 15. Выполнить подачу второго блюда (осетрина по - царски) английским способом.

Задание 16. Выполнить приемы складывания салфеток следующими способами: веер, лилия, джонка,obelisk,смокинг,осенний лист, конверт, артишок, роза, жилет, шапка епископа.

Задание 17. Выполнить сервировку чайного стола на 2 персоны.

Задание 18. Выполнить двустороннюю сервировку (группами) фуршетного стола.

Задание 19. Выполнить одностороннюю сервировку (в одну линию) фуршетного стола.

Задание 20. Выполнить технику переноски подноса с продукцией сервис-бара.

Задание 21. Накрыть стол скатертью определенным способом «Table-box» (1 скатерть).

Задание 22. Выполнить сервировку чайного стола на 4 персоны.

Задание 23. Выполнить прием заказа на обслуживание торжества (Свадьба - 20 человек, заполнить заказ-счет).

Задание 24. Выполнить предварительную сервировку стола на 6 персон к завтраку.