

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 16.02.2022 14:23:02
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe82776876f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

наименование учебной
дисциплины
код, специальность

Организация обслуживания

**19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин технологии
продукции общественного
питания
Протокол № 6
от «06» июня 2020 года

Разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Председатель предметно-цикловой
комиссии

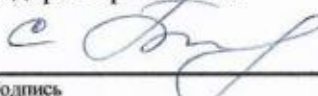


Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

Заместитель директора по СФО



С.П. Боярская

Подпись

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю., зав. отделением СПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

Рецензент: Монастырская Е.Ю., зам. директора по качеству МУП КШП №1

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и в профессиональной подготовке по рабочей специальности Повар.

1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения учебной дисциплины

До изучения дисциплины Организация обслуживания студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин (Математика и Русский язык) при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе.

1.3 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Организация обслуживания относится к дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

1.4 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений; оснащение зал;
- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами.;
- составлять и оформлять различные виды меню, карты вин;
- осуществлять подготовку столового белья, посуды, приборов, специи к обслуживанию; выполнять не сложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требования дизайна;
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правила подачи блюд и напитков;
- принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню, карту вин, рассчитывать количество столов, посуды приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов;
- составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических предприятий;
- организовать обслуживание туристов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, межпредметные связи; классификацию услуг общественного питания; формы и методы обслуживания
- виды торговых помещений, их назначение, характеристику, оснащение;
- виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику;
- средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин;
- этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола;
- элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюда напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями;
- виды приемов и банкетов; правила приемов заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;
- особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, тематических и культурно-массовых мероприятий; организацию обслуживания проживающих в гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах и на дома;
- основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;
- особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;
- основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала.

1. 5 Результаты освоения учебной дисциплины.

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.5 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся -154 часа, в том числе:
 обязательная аудиторная нагрузка обучающихся-104 часа;
 самостоятельная работа обучающихся -24 часа.
 Консультации -26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	154
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	104
в том числе:	
практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	24
в том числе:	
подготовка реферативной работы	10
составление конспекта по перечню вопросов	10
подготовка выступлений, сообщений и докладов, работа с интернет-ресурсами	4
Консультации	26
Промежуточная аттестация в дифференцированной форме, экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация обслуживания

Коды ОК и ПК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
ОК 1-9 ПК 6.1-6.5	Тема 1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	1.Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал.	2	2
		2. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги. Требования. Культура обслуживания.	2	2
ОК 1-9 ПК 6.1-6.5	Тема 2. Характеристика торговых помещений	1.Виды торговых и вспомогательных помещений. Анализ взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений. Назначение современные направления создание интерьера. Фирменный стиль. Оснащение	2	2
		Практическое занятие	6	3
		1.Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания.	4	
		2.Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащение залов.	2	
ОК 1-9 ПК 6.1-6.5	Тема 3. Столовая посуда, приборы, белье.	1.Столовая посуда: назначение, классификация, требования. Нормы оснащения, Правила хранения и учета.	2	2
		2.Столовые приборы: виды, назначение, характеристика	2	
		3. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Брэнд столового как средство рекламы.	2	
		Практическое занятие	4	3
		1.Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	2	
		2.Оформление заявки на доукомплектование ПОП по номам оснащения. Составление акта на бой, лом, утрату посуды.	2	

ОК 1-9 ПК 6.1-6.5	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	1. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.	2	2
		2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд напитков. Правила составления и оформления различных видов в меню. Роль сомелье в разработке карты вин.	2	2
		Практическое занятие	4	3
		1. Составление различных видов меню.	2	
		2. Составление карты вин, карты коктейлей.	2	
ОК 1-9 ПК 6.1-6.5	Тема 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.	1. Этапы организации обслуживания. Последовательность и порядок проведения подготовительного этапа: приемы сервировки и оформления стола.	2	2
		2. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала, инструктаж к обслуживанию.	2	2
		Практическое занятие	4	3
		1. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена	2	
		2. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда и ужина, складывание салфеток	2	
ОК 1-9 ПК 6.1-6.5	Тема 6. Обслуживание потребителей в ресторанах	1. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, их размещение, предложение меню, прием и оформление заказа, уточнение, до сервировка, передача заказа на производство. Подача продукции с сервис-бара.	2	2
		2. Последовательность подачи холодных блюд и закусок. Методы подачи блюд.	2	2
		3. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов и горячих блюд.	2	2
		4. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий	2	2
		5. Подача табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Завершающий этап обслуживания расчет с потребителями	2	2
		Практическое занятие	6	

		1.Овладение приемами подачи холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд	2	3
		2.Овладение приемами подачи холодных и горячих напитков кондитерских изделий. Расчет с гостями	2	
		3.Прием заказа, составление банкетного меню, оформление заявки на производство.	2	
ОК 1-9 ПК 6.1-6.5	Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов.	1.Приемы банкеты: определение, назначение, классификация. Понятия дипломатического протокола.	2	2
		2.Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: характеристика. Особенности проведения банкета. Обслуживание участников банкета.	2	2
		3.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантов: характеристика. Особенности проведения банкета. Обслуживание участников банкета.	2	2
		4. Банкет-фуршет: характеристика. Особенности проведения банкета. Обслуживание участников	2	2
		5. Банкет-коктейль. Смешанные(комбинированные) банкеты и приемы. Основные виды смешанных банкетов	2	2
		6.Банкет- чай: назначение, характеристика. Особенности подготовки зала к банкету. Русский, английский, французский и японский ритуалы чаепития.	2	2
		Практическое занятие	12	3
		1.Прием заказа, составление банкетного меню, оформление заявки на производство, сервис-бар, составление схемы сервировки согласно меню.	2	
2.Банкет за столом с полным обслуживанием: составление меню, расчет количества официантов, общей длины стола и их количества, составление заявки на посуду, приборы и белье, отработка фрагментов сервировки.	2			
		3.Банкет за столом с частичным обслуживанием: составление меню, расчет количества официантов, общей длины стола и их количества, составление заявки на посуду, приборы и белье, отработка фрагментов сервировки.	2	
		4.Банкет фуршет; составление меню, расчет количества официантов, об-		

		щей длины стола и их количества, составление заявки на посуду, приборы и белье, отработка фрагментов сервировки.	2	
		5.Банкет-коктейль: составление меню-банкета, расчет количество официантов, составление заявки на посуду, приборы и белье, отработка фрагментов сервировки. Особенности проведения банкета-коктейль	2	
		6. Банкет-чай: составления меню, расчет количества официантов, составления заявки на посуду, приборы и белье, отработки фрагментов сервировки. Правила подачи десерта.	2	
ОК 1-9 ПК 6.1-6.5	Тема 8.Специальные виды услуг и формы обслуживания	1.Прогрессивные технологии обслуживания в ресторанном бизнесе. Система кейтеринг . Виды кейтеринга.		2
		2. Мерчандайзинг общественного питания. Тематические мероприятия в ресторане.	2	2
		3. Обслуживания участников съездов конференций, фестивалей, форумов, совещаний.Особенности обслуживания в гостиницах. Особенности обслуживания пассажировна различных видов транспорта	2	2
		4.Современные виды услуг и формы ускоренного обслуживания. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк, презентации,стол-экспресс, темат.буфеты.	2	2
		Обслуживание гостей на высшем уровне (VIP). Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Транширование. Фламбирование блюд и десертов. Особенности приготовления и подача блюд фондю.	2	2
		Практические занятия	4	3
		1.Составление меню для участников конференций, совещаний, тематических вечеров.	2	
		2.Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Новый год», «Масленица», «8 Марта».	2	
ОК 1-9 ПК 6.1-6.5	Тема 9. Услуги по организации обслуживания ино-	1.Туризм: основные понятия, цели. Виды туризма. Классы туристических документов	2	2

	иностранцев.	2. Организация питания иностранных туристов. Требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов.	2	2
		Практическое занятие. Особенности питания иностранных туристов из разных стран. Составление меню для иностранных туристов.	2	3
ОК 1-9 ПК 6.1-6.5	Тема 10. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях. Организация труда обслуживающего персонала.	1. Социальное питание: понятия, значения. Социально-ориентированные предприятия питания: виды, назначения. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях.	2	2
		2. Организация питания в общеобразовательных школах, лицеев, вузах и средних специальных учебных заведениях.	2	2
		3. Требования к конкретным должностям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 30524-2013. Требования к менеджеру зала. Организация труда обслуживающего персонала.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка конспектов занятий. Выполнение домашних заданий по темам. Подготовка реферативных работ: «История русских праздников», «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта», «Особенности питания и обслуживание туристов из различных стран мира», «Особенности питания иностранных туристов из разных стран». Консультации	24 26	3	
Всего			154	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3 (для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (посадочных мест);

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Перечень рекомендуемых учебных изданий

Основная литература

1.Нормативные документы

1. О защите прав потребителей /от 07.02.92 № 2300-1, с доп. И измен. От 09.01.99, №2 -ФЗ
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ Л-2
3. ФЗ о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 30.03.01, № 52-ФЗ
4. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. И доп. От 21.06.01 № 389
- 5.ГОСТ 31984-2012». Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

2. Литература

8. - : , . . .
- 3- . — : , 2019. — 332 . — // (). — ISBN 978-5— : []. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>
- 3.
9. Усов В. В. «Организация обслуживания в ресторанах» М: Высшая школа 2014г.
10. Радченко Л. А. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».-Р.: Феникс, 2015
11. Белошапка М. И. «Технология ресторанного обслуживания» - М.: Академия 2015г.
12. Нейган Г. Шаффе А. «Искусство обслуживания». – М: Экономика 2016 г.
13. Красильников Н. А., Надеждин Н. А. «Современный ресторан и культура обслуживания» Экономика 2015г

Технологические документы

14. Справочник руководителя предприятий общественного питания.- М.: Лёгкая промышленность и бытовое обслуживание, 2015
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Хлебпродинформ, 2016
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: МП «Вика», 2015
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – Санкт - Петербург: Профи – информ, 2015г.
18. Сборник технологических нормативов. – М: ТОО «Пчёлка» 2015г.
19. Сборник рецептур мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий для П. О. П. – М: Экономика 2016.
20. Методические рекомендации по составлению ассортиментного меню, а также рецептур блюд для специализированных Молодёжных кафе. – М: КВЦ «Прогресс» 2015г.
21. Селезнёва И. Б. Приглашение к столу. – М.: Воскресенье, 2016
22. Зигель С. И Л., Лингер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис.- М.: Цен- трополиграф, 2016г.

Интернет-ресурсы:

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС» - www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
2. Информационная справочная система «ТЕХНОРМАТИВ» - [https:// www.technormativ.ru/](https://www.technormativ.ru/)
3. Специализированная база данных «Экология: наука и технологии» [http:// ecology.gpntb.ru/ecologydb/](http://ecology.gpntb.ru/ecologydb/)

3.3 Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 4. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.	2 часа	Дискуссия
Тема 6. Обслуживание потребителей в ресторанах	2 часа	Дискуссия
Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов.	2 часа	Обучение в сотрудничестве
Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	2 часа	Обучение по аналогии

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обу- чения
1	2
Умения:	
проводить взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений; оснащение зал;	<i>Экспертная оценка при проведении устного и письменного опроса</i>
идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами.;	<i>Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных самостоятельных работ</i>
составлять и оформлять различные виды меню, карты вин;	<i>Экспертная оценка при проведении письменного опроса</i>
осуществлять подготовку столового белья, посуды, приборов, специи к обслуживанию; выполнять не сложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требования дизайна	<i>Экспертная оценка при устном опросе</i>
организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правила подачи блюд и напитков	<i>Экспертная оценка при проведении устного и письменного опроса</i>
принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню, карту вин, рассчитывать количество столов, посуды приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов	<i>Экспертная оценка при устном опросе</i>
составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических предприятий	<i>Экспертная оценка при устном опросе</i>
организовать обслуживание туристов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола;	<i>Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий</i>
Знания:	
основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, межпредметные связи; классификацию услуг общественного питания; формы и методы обслуживания	<i>Экспертная оценка при устном опросе</i>
виды торговых помещений, их назначение, характеристики, оснащение;	<i>Экспертная оценка при устном опросе</i>

виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику;	<i>Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении индивидуальных заданий</i>
средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин;	<i>Экспертная оценка (баллы), выставленная за доклады</i>
этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола	<i>Экспертная оценка при устном опросе</i>
элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов	<i>Экспертная оценка (баллы), выставленная за написание докладов</i>
последовательность, правила подачи блюда напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями	<i>Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий, индивидуальных заданий</i>
виды приемов и банкетов; правила приемов заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов	<i>Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий, индивидуальных заданий</i>
особенности комбинированных видов банкетов	<i>Экспертная оценка при устном опросе</i>
особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, тематических и культурно-массовых мероприятий; организацию обслуживания проживающих в гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах и на дома	<i>Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий</i>
основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания	<i>Экспертная оценка (баллы), выставленная за написание докладов</i>
особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях	<i>Экспертная оценка при устном опросе</i>
основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала.	<i>Экспертная оценка (баллы), выставленная за написание докладов</i>
С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала программой предусматривается промежуточная аттестация: зачет в 6 семестре и экзамен в 7 семестре.	

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в фонде оценочных средств (ФОС) по учебной дисциплине Организация обслуживания.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей
программе рассмотренке и одобрене
на заседании предметно-цикловой
комиссии центра диссертаций технологии
продукции общественного питания от
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.