

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение**

«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант»**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Ульяновск
2019 год

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года №465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 года, регистрационный № 32672)

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК отделения сервиса
Председатель МК


 Т.Ю.Бесчетвертева
(подпись, И.О.Ф.)

Протокол заседания МК
№ 1 от « 29 » августа 2019г

УТВЕРЖДАЮ

И.о зам. директора по УПР

ОГБПОУ УТШТ

 Т.А.Бабина
(подпись, И.О.Ф.)


«29» августа 2019 г

Разработчики от организации:

Бесчетвертева Татьяна Юрьевна – председатель МК, преподаватель высшей категории
Ракипова Римма Хабировна – преподаватель дисциплины профессионального цикла

Эксперты:

Филиппова Надежда Викторовна, ООО "Торговый Дом СПП",

директор по персоналу 
(Ф.И.О., организация, должность)



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики
2. Тематический план и содержание учебной практики
3. Условия реализации программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Выполнение работ по профессии «Официант», и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Овладение видом профессиональной деятельности формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Наименование ПМ	Наименование результатов практики
ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант»	Обучающийся должен уметь
	Умения: <ul style="list-style-type: none">- организовывать рабочее место,- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,- подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,- размещать заказ потребителя,- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия,- контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол,- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей,- выполнять предварительную сервировку стола,- выполнять тематическую сервировку стола,- подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки,- обслуживать различные виды банкетов,- работать с нормативной документацией,- подавать блюда, напитки на торжественных, официальных

	приемах и других массовых мероприятиях.
	Обучающийся должен иметь практический опыт
	<ul style="list-style-type: none"> - получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов, - подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий, - обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
Всего 216 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИК

Код и наименование профессионального модуля и тем	Содержание работ	Объём часов
ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант»		216
Тема 1. Введение. Ознакомление с предприятием.	<p>Обучающийся должен иметь представление: О типе, классе предприятия, формах и методах обслуживания на ПОП</p> <p>Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком ее поведения, изучение правил внутреннего распорядка, знакомство с ведением дневников, оформлением отчетов. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии при работе в торговом зале, изучение инструкций по технике безопасности. Ответственность студентов за соблюдение норм и правил охраны труда. Ознакомление с основными системами пожарной защиты, правилами поведения при возникновении пожара. Ознакомление с предприятием, его типом, классом, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем услуг, формами обслуживания. Знакомство с материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью помещений; их оборудованием и оснащением, дизайном. Изучение квалификационной характеристики профессии «официант».</p>	6
Тема 2. Изучение меню и карты вин	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подачи меню; • приема заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; • рекомендаций блюд и напитков гостям при оформлении заказов; <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; • производить расчёт с потребителем; <p>Ознакомление с меню: видами, последовательностью расположения блюд; изучение ассортимента продукции предприятия; изучение кулинарной характеристики продукции предприятия; изучение цен на продукцию</p> <p>Ознакомление с картой вин: последовательностью расположения напитков; изучение ассортимента продукции предприятия; изучение цен на продукцию</p>	12
		6
		6

Тема 3. Изучение отчетности официанта	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> оформления заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; расчета с потребителями согласно счету применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> оформлять заказ на бронирование столика и продукцию на вынос; оформлять заказ на блюда и напитки; 	12
	<p>Ознакомление с местом расположения кассового аппарата. Изучение устройства ККМ, подготовки ее к работе. Освоение техники работы на ККМ. Ознакомление с современными специализированными компьютерными системами расчета. Ознакомление с порядком оплаты счетов через кассу.</p>	6
	<p>Ознакомление с видами, формами и правилами расчета за питание. Изучение действующих инструкций о порядке расчетов с гостями, оформления предварительных заказов, бронирования столиков, оформления заказов на вынос.</p>	6
Тема 4. Подготовка торгового зала к обслуживанию	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме соблюдать личную гигиену; 	60
	Приобретение навыков уборки помещений в соответствии с санитарными требованиями.	6
	Освоение приемов и способов расстановки мебели с учетом расположения окон, дверей, колонн, проходов.	6
	Получение столовой посуды, приборов белья. Овладение навыками проверки качества мытья посуды, выглаженности скатертей и салфеток, дополнительной полировки посуды и приборов перед сервировкой столов. Овладение навыками подготовки и подачи приправ и специй при сервировке стола.	6
	Овладение навыками накрытия столов скатертями.	6
	Отработка приемов складывания салфеток различными способами при различных видах обслуживания	6
	Освоение основных приемов сервировки стола к завтраку.	6
	Освоение основных приемов сервировки стола к обеду.	6
	Освоение основных приемов сервировки стола к ужину.	6
	Освоение основных приемов сервировки стола к бизнес – ланчу.	6
	Личная подготовка официанта к обслуживанию. Подготовка рабочего места официанта.	6
	Тема 5. Обслуживание потребителей в торговом зале	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного

	<p>питания в обычном режиме;</p> <ul style="list-style-type: none"> • консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; • осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; • соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; • предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; • соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; 	
	<p>Ознакомление с правилами и порядком встречи гостей (в вестибюле, торговом зале, у стола). Правила подхода официанта к столу, подачи меню и карты вин. Оказание помощи в выборе блюд и напитков, предупреждение гостей о сроке приготовления блюд. Освоение правил рекомендации винно-водочных изделий к блюдам.</p>	6
	<p>Овладение техникой приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.</p>	6
	<p>Освоение правил получения продукции сервис-бара, проверка ее качества и соответствия заказу. Отработка техники работы с подносом и подачи продукции бара. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства: оформление заказа, подготовка посуды, соответствующей блюдам, подогревание посуды при подаче горячих блюд, контроль за отпуском блюд (внешнее оформление, температура подачи, отсутствие внешних дефектов), работа с подносом.</p>	6
	<p>Освоение общих правил подачи блюд и напитков: правила подхода к столу при подаче блюд и напитков, техника подачи хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе; организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд</p>	6
	<p>Отработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок; расстановка на столе, уборка и замена использованной посуды со стола.</p>	6
	<p>Освоение приемов и порядка подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе, уборка использованной посуды со стола перед подачей вторых блюд.</p>	6
	<p>Освоение приемов и порядка подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов в зависимости от вида второго блюда. Приемы подачи блюд при индивидуальных заказах и групповых заказах. Уборка использованной посуды перед подачей сладких блюд.</p>	6
	<p>Освоение приемов подачи сладких блюд и фруктов: подбор посуды и приборов, приемы подачи сладких блюд, уборка использованной посуды со стола</p>	6
	<p>Овладение приемами подачи горячих напитков, сервировка стола для кофе, чая, какао; расстановка на столе кондитерских изделий, лимона, молока, сливок, ликера;</p>	6

	общие правила и способы подачи горячих напитков.	
	Отработка навыков подачи напитков: водок, ликеро-водочных, вин, пива, прохладительных напитков, соков.. освоение приемов подачи шампанского, навыков откупоривания бутылок и разлива шампанского в бокалы.	6
	Освоение приемов расчета с посетителями. Освоение правил заполнения счета и подачи его гостю.	6
	Освоение правил уборки столов после ухода посетителей и в конце рабочего дня.	6
Тема 6. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; • обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; • обслуживать потребителей организаций общественного питания на различных массовых банкетных мероприятиях; 	24
	Освоение основных этапов обслуживания банкетов: подготовка и расстановка банкетных и подсобных столов; накрытие столов скатертями, подбор столовой посуды и приборов, расчет необходимого количества столовой посуды и приборов. Отработка приемов сервировки стола согласно меню.	6
	Освоение приемов рассадки гостей за столом. Освоение техники обслуживания гостей.	6
	Ознакомление с особенностями организации, сервировки и обслуживания банкетов по типу «фуршет», «коктейль».	6
	Изучение особенностей обслуживания гостей на банкетах «свадьба», «юбилей», чай.	6
Тема 7. Специальные виды услуг и формы обслуживания	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготавливать зал и сервировать столы для специальных форм обслуживания; • обслуживать потребителей организаций общественного питания специальных форм обслуживания 	24
	Освоение правил обслуживания участников симпозиумов, конференций, совещаний.	6
	Ознакомление с правилами обслуживания проживающих в гостиницах.	6
	Ознакомление с правилами организации и обслуживания торжеств, тематических, ритуальных мероприятий.	6
	Освоение правил обслуживания по типу «шведского стола», бизнес –ланча и др.	6
	Дифференцированный зачет	6
	Всего часов	216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется на организациях ООО «Кравченко групп», ООО «Ян», ООО «Империал» на основе прямых договоров с техникумом.

Для реализации рабочей программы учебной практики в техникуме имеется:

- учебная лаборатория: кабинет №8 Учебный банкетный зал.

Оборудование:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- Банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные);
- банкетные стулья;
- кухонное оборудование.

Инструменты и приспособления:

- посуда (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);
- стекло (стакан, фужер, рюмка, графин, бокал для напитков, мартинка, хайбол);
- приборы (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);
- текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, рушник);
- поднос;
- штопор;
- миксер;
- блендер;
- лопатка для подачи;
- щипцы в ассортименте;
- доска разделочная;
- наборы для специй;
- кольца для салфеток;
- ведерко для льда;
- набор кондитерский.

Средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- компьютерное обеспечение (Р-Киппер или Айка);
- видеоматериал «Разновидность предприятий общественного питания»;
- комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).
2. Богусева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богусева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 352 с.
3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.
4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень[Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.

5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.

6. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009.- С. 78-173.

7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006.- 544 с.

8. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИЛЬ).

9. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 384 с.

Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006.- 416

Дополнительные источники:

1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.

6. Закон РФ «О защите прав потребителей».

7. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

9. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.

10. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, 2015. - 351 с.

Интернет-ресурсы:

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: [http:// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru), свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

2. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://knigosite.org/свободный>.

3. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: http://bookz.ru/authors/ol_ga-6amkut_professi_197.html/свободный.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в учебно-производственной мастерской, оборудованной согласно пункта настоящей программы. Программа учебной практики должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Освоение программы учебной практики обучающимся осуществляется параллельно с междисциплинарным курсом 05.01 Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения обучающимися практических работ в соответствии с заданием на практику. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; • применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме <p>соблюдать личную гигиену ПК 1.1.</p>	<p>Владение навыками подготовки зала к обслуживанию: получения столовой посуды, столовых приборов, столового белья; подготовки посуды, специй; расстановки мебели; сервировки стола в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания. Владение навыками сервировки стола для разных видов обслуживания</p>	<p>- наблюдение и оценка выполнения практических действий;</p> <p>- анализ отчета</p>
<p><i>практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; • приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; • рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; • подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; • расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; • применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • осуществлять приём заказа на блюда и 	<p>Знание ассортимента продукции, реализуемой на предприятии питания. Знание кулинарной характеристики блюд по составу и методам приготовления. Знание характеристики винно-водочной продукции. Умение рекомендовать гостям блюда и напитки. Умение рекомендовать гостям вина, крепкие спиртные и прочие напитки в сочетании с блюдами. Применение методов подачи блюд при обслуживании в обычном режиме предприятия. Применение приемов сбора и замены использованной посуды. Умение производить расчет с гостем.</p>	<p>наблюдение и оценка выполнения практических действий;</p> <p>- анализ отчета</p>

<p>напитки;</p> <ul style="list-style-type: none"> • обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме; • консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; • осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; • соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; • предоставлять счёт и производить расчёт потребителем • соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; <p>ПК 1.2.</p>		
<p><i>практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; • обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; • обслуживать потребителей организаций общественного питания на различных массовых 	<p>Владение навыками сервировки стола к банкету в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания. Применение методов подачи блюд и напитков на банкетах в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания. Применение приемов сбора использованной посуды в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания.</p>	<p>наблюдение и оценка выполнения практических действий; - анализ отчета</p>

<p>банкетных мероприятиях; ПК 1.3.</p>		
<p><i>практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • подготавливать зал и сервировать столы для специальных форм обслуживания; • обслуживать потребителей организаций общественного питания специальных форм обслуживания <p>ПК 1.4</p>	<p>Самостоятельное осуществление обслуживания потребителей при использовании специальных форм организаций питания в соответствии с профессиональными стандартами обслуживания.</p>	<p>наблюдение и оценка выполнения практических действий; - анализ отчета</p>
<p>Итоговый контроль</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	