Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от «16 » июня 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2017

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 15» июня 2017 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 16» июня 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13. Организация обслуживания, разработана для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Разработчики:
Хамидуллина Р.А., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Рякова Л.В. – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Техническая экспертиза:
Никитюк З.А.-заместитель директора по УР ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Содержательная экспертиза:
Шилова Т.П.-председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин
Лыскова В.В.-методист ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 13 «Организация обслуживания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ: 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»;

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке для группы профессий направления подготовки 19.02.10. «Технология продукции и организации общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является общепрофессиональной дисциплиной и относится к обязательной части профессионального цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

-выполнять различные виды сервировки и оформления столов;

- составлять и оформлять различные виды меню, прейскуранты, карту вин, оказывать услуги по организации досуга.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-виды услуг, основные формы и характеристику торговых помещений, посуды, столового белья;

-особенности составления меню, прейскуранта, карт вин; виды и правила сервировки стола;

-очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков;

-виды приемов и банкетов, организацию труда обслуживающего персонала.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	

практические занятия	40
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 13. «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.Общая характеристика процессов обслуживания		**16**	
Тема 1.1. Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание учебного материала** Ведение. Предмет, цели, задачи, структура курса, межпредметные связи. Основные понятия и определения. Услуга, процесс обслуживания, методы и формы. Услуги общественного питания, классификация. Услуги питания ресторанов, бара, кафе, столовых, закусочных. Услуги по организации потребления продукции и обслуживания, по организации досуга, прочие услуги, требования к ним. Особенности организации обслуживания и предлагаемых услуг в предприятиях различных типов и классов. Классификация методов и форм обслуживания. Комбинированные формы обслуживания, развозная торговля в зале, современные формы и культура обслуживания	8	*2* *3*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с дополнительными источниками информации в соответствии с заданием преподавателя : ответы на контрольные	8	

	вопросы		
Раздел 2. Подготовка торговых помещений к обслуживанию		**30**	
Тема 2.1. Характеристика торговых помещений	**Содержание учебного материала** Торговые помещения для обслуживания потребителей, виды, назначение, характеристика. Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды, назначение, характеристика. Современный интерьер залов, связь с производственными и подсобными помещениями. Требования к освещению и вентиляции, цветам оформления залов. Характеристика буфетов (основного и кофейного) Оборудование торговых и банкетных залов, мебель, современные требования к повышенной комфортности нормы оснащения мебелью. Столовая посуда и приборы, классификация Требования, предъявляемые к посуде, нормы оснащения предприятий питания посудой, приборами и столовым бельем. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда, виды, назначение, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету. Требования по уходу за металлической посудой. Столовые приборы, виды, назначение, характеристика. Столовое белье, виды, назначение, размеры, маркировка. Подготовка торговых помещений к обслуживанию, уборка помещений, способы расстановки мебели, ширина проходов в зале. Порядок получения и подготовки столового белья, посуды, приборов, специй для сервировки стола, накрытие скатертями, их замена, сервировка и оформление столов для завтрака, обеда, ужина, досервировка в соответствии в соответствии с полученным заказом, правила складывания салфеток. Личная подготовка персонала к обслуживанию, личная гигиена, инструктажи.	14	*1*
Тема 2.2. Характеристика столовой посуды и приборов			

	Средства информации: меню, прейскурант, карты вин, сертификаты, лицензии, виды, назначение, требования к составлению меню, последовательность расположения блюд в меню, особенности составления и оформления.		
	Практическая работа: 1.Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление заявки на посуду по нормам оснащения, составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды 2.Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина, складывание салфеток. Накрывание столов скатертями, замена скатерти. **Самостоятельная работа:** Отработка приемов подготовки посуды и сервировки стола на 1 персону. Составление различных видов меню, карт вин (по заданию преподавателя) Составление конспекта по теме: «Личная подготовка персонала к обслуживанию»	6 10	*3*
	Раздел 3 Организация обслуживания потребителей в ресторане	58	*1*
Тема 3.1. Правила подачи блюд	Особенности организации подачи блюд в ресторанах различных классов и типов, основные элементы обслуживания: встреча, размещение в зале, предложение меню, прейскуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, досервировка в соответствии с заказом. Последовательность подачи блюд и напитков, порядок получения готовой продукции с производства, требования к оформлению, температуре подачи. Методы подачи (франц, англ.европ.русский) Подбор столовой1 посуды и приборов, порядок замены использованной посуды. Способы подачи холодных и горячих блюд, подготовки стола к подаче десерта, расчет с посетителем. Правила этикета и поведения за столом.	8 6	*3*

	Дополнительные платные услуги. Создание комфортных условий для потребителей **Практические работы** 3. Овладение приемами подачи горячих блюд и напитков при индивидуальном и групповом обслуживании, уборка стола и замена использованной посуды, оформление бланков-счетов 4.Проведение деловой игры на тему: Организация обслуживания потребителей с отработкой приемов принятия, оформления заказа, подачи блюд и напитков, расчет с потребителем. **Самостоятельная работа:** Правила этикета за столом. Анализ предложенного меню, карты вин, установление очередности подачи блюд, подбор посуды и приборов для подачи блюд по меню, подбор вин к блюдам.	8	
Тема 3.2 Специальные формы организации питания	**Содержание учебного материала** Услуги по организации питания и обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний. Виды завтраков, составление меню, особенности сервировки столов, обслуживания, расчета. Доставка продукции в номера гостиницы, современные способы обслуживания: экспресс столы и залы, шведский стол, бизнес -ланчи, кофе-брейк, услуги официанта на дому. **Практическое занятие:** Составление меню	10 2	*1*
	Самостоятельная работа Услуги по организации питания и обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний. Виды завтраков, составление меню, сервировка столов, виды расчета.	8	*3*
Тема 3.3 **Услуги по организации обслуживания иностранных**	Нормативная база. Виды туризма, классы обслуживания. Перечень услуг, предоставляемый туристам (индивидуальным группам) и делегациям отдельных стран. Критерии выбора	6	*3*

туристов	предприятий питания для обслуживания иностранных туристов. Договора на обслуживание, план заезда, организация обслуживания, особенности питания туристов, виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов. **Практическое занятие:** Составление меню и отработка фрагментов сервировки стола для обслуживания иностранных туристов. **Самостоятельная работа** Реферат на тему: «Особенности питания и обслуживания туристов из разных стран мира	4 6	
Раздел 4. Обслуживание банкетов и приемов		**68**	
Тема 4.1 Банкеты и приемы	**Содержание учебного материала** Классификация, назначение, общие правила подготовки и проведения банкетов: прием заказа, разработка меню, расчет количества столов, посуды, приборов, столового белья. Составление заявок на производство, в буфеты, сервизную, составленбие схемы обслуживания, определение количества официантов, распределение обязанностей. Роль метрдотеля в организации обслуживания. Подготовка зала к обслуживанию. Характеристика и особенности банкета с полным и частичным обслуживанием. Предварительная сервировка и размещение холодных блюд и закусок, напитков. Особенности организации свадебного банкета, банкета по типу фуршет, меню, оформление фуршетных столов, сервировка, время и порядок подачи холодных блюд и закусок, вино-водочных и горячих напитков. Обслуживание банкетов, обязанности официантов и метрдотеля. Банкет – коктейль, банкет- чай, назначение, виды, характеристика, особенности. Последовательность и правила подачи закусок, напитков. Организация банкета – бара, подача коктейлей. Комбинированные (смешанные) банкеты, приемы: коктейль – фуршет, коктейль –	14	*1*

	фуршет – кофе, их отличительные особенности		
	Практическое занятие: Составление меню банкета – обеда – ужина с полным обслуживанием на 40 чел, с частичным обслуживанием, свадьбы на 50 человек, банкета – чая на 18 человек, фуршета на 100 человек. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, расчет заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье, отработка фрагментов сервировки банкетных столов. **Самостоятельная работа** Изображение схемы сервировки столов для различных банкетов Рефераты на тему: Традиции чаепития, Свадебные ритуалы.	8 10	*3*
Тема 4.2 Культура обслуживания и правила этикета	**Содержание учебного материала** Понятие культуры обслуживания. Этика интерьера, эстетические нормы при обслуживании. Безопасность и экологичность обслуживания. Показатели и оценка культуры обслуживания. Техника обслуживания, санитарное состояние помещений, оснащение столовой посудой, приборами, инвентарем, мебелью. Соблюдение ассортимента блюд, напитков, кулинарных изделий. Время обслуживания, правила этикета, поведения за столом	8	*1*
	Практическая работа: Отработка правил этикета за столом в процессе обслуживания потребителей	4	*3*
Тема 4.3 Потребительский спрос и реклама	**Содержание учебного материала** Изучение спроса потребителей (реализованный, неудовлетворенный, формирующий) Методы изучения спроса (статистический, балансовый, анкетный, выставочный) Реклама и ее виды. Вывеска, оформление и ее регистрация. Подсветка оконной витрины, дюралайт и дополнительные виды рекламы (карнизы, козырьки, онинги) Панно, транспоранты,	8 6	*1*

	рекламные листовки, плакаты, эмблема ресторана. Продвижение ресторанных услуг (презентации, розыгрыши лотерей, клубы особенных событий, ресторанные фестивали **Практическое занятие** Составление рекламного буклета, листовки		
	Самостоятельная работа Презентация ресторанных услуг Реклама входной группы, вывесок, торгового зала, предприятия	10	
Раздел 5. Охрана труда и противопожарная безопасность		**8**	
Тема 5.1 Организация охраны труда на предприятии	**Содержание учебного материала** Организация охраны труда, предохранительные устройства, ограждения, сигнализация. Техническая инспекция, ее роль, функции. Меры пожарной безопасности, первая помощь пострадавшим при несоблюдение техники безопасности и пожарной безопасности **Практическое занятие** Составление плана эвакуации	4 4	*2*
	Всего:	**180**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализация программы учебной дисциплины имеется кабинет , расположенный по адресу г. Реж, ул Трудовая, 93 **«Технология кулинарного и кондитерского производства».**

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф для литературы и дидактических материалов,
- стенды по тематике предметов (по количеству разделов программы),
- классная доска.

Кабинет информационных технологий № 36 по адресу: г. Реж ул. Трудовая,93

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- трибуна преподавателя;
- лампа настольная;
- наглядные учебные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийная установка,
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. ГОСТ Р 50647 – 2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения». М.: Стандартинформ. 2010.
2. ГОСТ Р 50762 – 2010 «Общественное питание. Классификация предприятий» М.: Стандартинформ. 2010.
3. ГОСТ Р 50764 – 2010 «Услуги общественного питания. Общие требования» М.: Стандартинформ. 2010.
4. ГОСТ Р «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу» М.: Стандартинформ. 2010.
5. Федеральный закон «О защите прав потребителей от 07.02.92 № 2300 в редакции от 28.07.2012
6. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Правительством РФ от 15.08.97 № 1036 от 04.10.12
7. Справочник руководителя предприятия общественного питания (электронная версия)
8. Мрыхина Е.Б. Обслуживание на предприятиях общественного питания, учебник профессионального образования М.: ИД «Форум», 2017, 416 с. (электронная версия)
9. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания, учебник по ТОП-50, издательство АБС, Ростов н/Д. 2018, 352с.(электронная версия)

10. Салгубова Г.С. Организация обслуживания на ПОП, 2 изд. Исправл. И доп. Издательство Юрайт, 2016 (электронная версия)
11. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции под редакцией Папшиной В.Т. ч.4 2016, 783с. (электронная версия)

12 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания.- М.: .: Издательский центр Академия, 2016-320с. /Электронная версия/.

13. Ногина А.А. Организация обслуживания на предприятии общественного питания. Челябинск: ЗАО Библиотека А.Миллера, 2018-136с. /Электронная версия/.

14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания -12 изд. - М.:

15. Шатун Л.Г. Кулинария – 5 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016- 320с. /Электронная версия/.

Дополнительные источники:

Х.Спракминг «Искусство столового этикета» (электронная версия)
Д.Мартин «Все о правилах поведения за столом» (электронная версия

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование, высшую или первую квалификационные категории и опыт деятельности на предприятиях общественного питания, что является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ППССЗ, знакомятся с психофизическими особенностями обучающихся, с нарушением зрительных и слуховых функций и учитывают их при организации образовательного процесса

3.4. Особенности организации образования для лиц с ОВЗ и инвалидов

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта и в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц ОВЗ с учетом возможностей их психофизического развития и их возможностями. Программа разработана на основе методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015г. №06-830.

Для обучающихся из числа лиц с ОВЗ (инвалидов, детей-инвалидов) реализация программы учебной дисциплины проводится с учетом особенностей их

психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья, путем соблюдения следующих общих требований:
- проведение учебных занятий, промежуточной аттестации по учебной дисциплине, для лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов) в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- пользование необходимыми обучающимся технически средствами на учебных занятиях с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, а также их пребывания в указанных помещениях.

Материально-техническое обеспечение.

Студенты обучаются в кабинетах с доступом к компьютеру и ресурсам Интернет, при необходимости пользуются библиотекой. Реализация профессионального модуля осуществляется в кабинете с выделением специальных мест для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Инфраструктура образовательной организации, материальная база соответствует современным требованиям и достаточна для создания требуемых условий для обучения и развития лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов).

Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование соответствующее преподаваемой дисциплине с обязательным прохождением стажировок и повышения квалификации не реже одного раза в 3 года, а так же и курсы повышения квалификации для педагогов по инклюзивному образованию для обучения лиц с ОВЗ (инвалидов, детей-инвалидов). Преподаватели должны знать порядок реализации дидактических принципов индивидуального и дифференцированного подходов, развивающего, наглядного и практического характера обучения.

Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обучение организовано с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. В освоении профессионального модуля инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы для самостоятельной работы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: в печатной форме или в форме электронного документа.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения. Содействие в обучении реализуется через индивидуальную работу с обучающимися (консультации). Комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по преподаваемой дисциплине.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем как традиционными, так инновационными методами, включая

компьютерные технологии. Формы контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов) устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, тестирование). При подготовке к ответу обучающимся при необходимости предоставляется дополнительное время. При прохождении промежуточной аттестации возможно установление индивидуальных графиков.

Особенности реализации программы для обучающихся с нарушением слуха.

Учебный материал представляется в письменном и электронном вариантах, с подробным разъяснением новых терминов. На лекционных и практико-ориентированных занятиях визуальный материал в ходе его представления четко проговаривается, после объяснения какого-либо вопроса необходимо делать небольшие паузы. Широко используется иллюстративный материал: обучающимся предъявляют фотографии, схемы, плакаты, видеоматериалы и др.

В процессе обучения лиц с нарушением слуха преподавателем учитывается, что основным способом восприятия речи глухими обучающимися является чтение с губ, слабослышащими – слухо-зрительное восприятие. Осуществляется контроль за тем, чтобы обучающиеся с нарушением слуха пользовались индивидуальными слуховыми аппаратами, обеспечивающими более точное слухо-зрительное восприятие речи.

Особенности реализации программы для обучающихся с нарушением зрения.

Учебные пособия и материалы для самостоятельной работы должны быть представлены в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Активно используются современные компьютерные технологии. Компьютеры оснащены специальным программным обеспечением: программа экранного доступа JAWS (фирма FreedomScientific), VIRGO или COBRA (BaumRetekAG). Программа NVDA позволяет обучающимся с нарушением зрения через речевой вывод считывать информацию с экрана компьютера, вводить текст, получать и отправлять почтовые сообщения, пользоваться интернет-ресурсами и т.д. Для слабовидящих обучающихся с остротой зрения от 0,05 до 0,3 D, у которых зрительный анализатор является ведущим при восприятии окружающего мира используется программа увеличения экрана MagicScreenMagnification, увеличивающее изображение от 3-х до 72-х и от 3-х до 52-х раз соответственно.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, письменного и устного опроса, выполнения студентами индивидуальных заданий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-выполнять различные виды сервировки и оформления столов; - составлять и оформлять различные виды меню, прейскуранты, карту вин, оказывать услуги по организации досуга.	-Проверка выполнения самостоятельной работы по индивидуальным заданиям -Выполнение практических заданий. -Наблюдение за процессом сервировки и оформления тематических столов -Оценка участия в проблемных производственных ситуациях, смоделированных педагогом на уроке : - в проведении процесса обслуживания потребителей - выполнение практических заданий. -проверка правильности оформления меню, карты вин, прейскурантов, заявок в сервизную; -предложения услуг по обслуживанию и организации досуга
Знания:	
-виды услуг, основные формы и характеристику торговых помещений, посуды, столового белья;	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Проверка соответствия выполнения контрольных заданий требованиям к результатам освоения дисциплины Выполнение самостоятельной работы. Проверка соответствия выполнения заданий для самостоятельной работы требованиям к результатам данной работы.
особенности составления меню, прейскуранта, карт вин; виды и правила сервировки стола;	
-очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков;	
виды приемов и банкетов, организацию труда обслуживающего персонала.	