

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 10.06.2024 14:11:24

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bcc0ba510bc046a

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

**ПМ.01 «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**МДК.01.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ**

Профессия СПО 43.01.01.Официант, бармен

Квалификация: Официант, бармен, буфетчик

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Организация и технология обслуживания в общественном питании» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации официант, бармен, буфетчик. Предназначены для студентов, обучающихся по профессии СПО 43.01.01. Официант, бармен

Пояснительная записка

Самостоятельная работа студентов – одно из основных средств овладения учебным материалом вовремя, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов над МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании» включает следующие формы:

- подготовка к семинарским занятиям;
- подготовка к экзамену.

Самостоятельная работа осуществляется студентами при подготовке к семинарским занятиям, выполнении контрольной и других форм учебно-исследовательской работы.

Цель самостоятельной работы является закрепление, расширение и углубление приобретенных в процессе аудиторной работы знаний, умений и навыков, а также самостоятельное изучение и усвоение нового материала под руководством преподавателя, но без его непосредственного участия.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- 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;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- 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 счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

1. Контроль самостоятельной работы студентов

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
1	Тема1. Подходы к классификации предприятий общественного питания. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
2	Тема2. Торговые помещения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4

3	Тема3.Столовая посуда и приборы. Столовое белье. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
4	Тема4.Информационное обеспечение процесса обслуживания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	4
5	Тема 5.Подготовка к обслуживанию потребителей. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	4
6	Тема 6.Организация обслуживания потребителей в ресторане. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	4
7	Тема 7.Банкеты и приемы. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	4
8	Тема 8.Специальные виды услуг и формы обслуживания. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	4
9	Тема 9.Прогрессивные технологии обслуживания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	4
10	Тема 10.Организация социального питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
11	Тема 11. Технологические аспекты и санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	3
12	Тема 12. Организация труда обслуживающего персонала. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
	Итого за семестр		41
	ИТОГО		41

Контроль самостоятельной работы проводится преподавателем в аудитории.

Предусмотрены следующие виды контроля:

- контрольная работа;
- собеседование.

Результаты контроля используются для оценки текущей успеваемости студентов.

Оценка текущей успеваемости студентов выставляется в журнал теоретического обучения.

Критерии оценки выполненной обучающимися работы:

оценка «5» - работа выполнена без ошибок, чисто, полностью раскрыта тема;
оценка «4» - работа выполнена с незначительными ошибками, тема раскрыта не полностью;

оценка «3» - работа выполнена с ошибками, тема не раскрыта.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 416 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>

2. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93554.html>.

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>

Дополнительная литература:

1. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320>

2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания» [Электронный ресурс] - http://www.bishelp.ru/sertif/zakon/gost_50764-95.php

3. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». http://www.bishelp.ru/sertif/zakon/gost_50935-2007.php

4. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу [Электронный ресурс] - http://www.bishelp.ru/sertif/zakon/gost_50935-96.php

Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России