

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 24
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 КВЕРЕДОН-СЕРВИС

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672), с целью учёта содержания Технического описания компетенции Ресторанный сервис (Ворлдскиллс Россия, 2017 г., в соответствии с требованиями работодателей.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, (WS) («Bistro service», «Silver service» - еда раскладывается на блюда у столика гостя, «Banquet service» - сервировка еды с тележки);
- создавать атмосферу ресторана (WS);
- траншировать и филетировать блюда (WS);
- использовать технологию фондю (WS);
- использовать технологию фламбирования (WS);
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей (WS);
- демонстрировать соответствующие элементы шоу способом Silver, Gueridon Service (WS).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- технологии транширования, филетирования, фламбирования блюд (TP);
- способы подачи блюд Silver, Gueridon Service (TP).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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 в 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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПК 5.1. Обслуживание потребителей в зале ресторана.

ПК 5.2. Правила подачи блюд, закусок и напитков.

ПК 5.3. Обслуживание банкетов и приемов.

ПК 5.4. Обслуживание туристов в гостиницах.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часа в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 51 час.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.17 Квередон- сервис	Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учета Технического описания компетенции Ресторанный сервис (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.), в соответствии с требованиями работодателей.	153	32	70

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	153
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	102
в том числе:	
практические занятия	70
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	51
в том числе:	
оформление подачи блюда	37
составление плана	8
составление эссе	6
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля (аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок) (4 семестр), дифференцированного зачета (6 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.17 Квередон-сервис

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Этика сферы общественного питания	Содержание учебного материала		6	
	1	Организация и управление работой официантов	2	1
	2	Типы предприятий применяемых при работе GUERIDON Service	2	2
	3	Стили обслуживания GUERIDON Service	2	2
	4	Этика GUERIDON Service	2	2
	Практические занятия		8	
	Практическое занятие №1 Профессионально представить гостю предложенное блюдо		2	-
	Практическое занятие №2 Создание профессионального дресс-кода		2	-
	Практическое занятие №3 Тренинг по взаимодействию с гостем		2	-
	Практическое занятие №4 Отработать навыки создания атмосферы GUERIDON Service		2	-
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Самостоятельная работа № 1. Разработка прогрессивных методов обслуживания	2	-
	2	Самостоятельная работа № 2 написать эссе: атмосфера в ресторане для приема пищи	2	-
Тема 2. Навыки эффективного общения и обслуживания гостей	Содержание учебного материала		10	2
	1	Эффективные коммуникации и навыки межличностного общения	2	2
	2	Роль официанта при обслуживании GUERIDON Service, Silver Service	4	2
	3	Общение с гостями с учетом их пожеланий	2	2
	4	Эффективное взаимодействие с посетителями в неординарных ситуациях	2	2
	Практические занятия		4	
	Практическое занятие №5 Рекомендации блюд в соответствии меню		2	-
	Практическое занятие № 6 Профессиональные правила работы GUERIDON Service		2	-
	Самостоятельная работа		6	
	1	Рассчитать банкетное меню на 50 персон	2	-
	2	Написать Эссе: личностные и профессиональные качества официанта	2	-
	3	Разработать план «Шаги сервиса» основные этапы ресторана класса «люкс»	2	-

Тема 3. Подготовка к обслуживанию	Содержание учебного материала		8	2
	1	Презентации блюд в меню и их сервировка	2	2
	2	Способы приготовления блюд высокой кухни и их ингредиенты	2	2
	3	Расстановка столов для обслуживания по системе шведский стол. Подготовка столового белья	2	2
	4	Способы сварачивания салфеток применяемые в GUERIDON Service	2	2
	Практические занятия		6	
	Практическое занятие № 7 Предварительная сервировка GUERIDON Service		2	-
	Практическое занятие № 8 Приготовление фондю (Mise en place) сыр, фрукты, ягоды		4	-
	Самостоятельная работа		4	
	1	Разработать художественное оформление сервировки стола	2	-
	2	Разработать ТОП-5 Dressing для салатов	2	-
Тема 4. Приготовление и оформление блюд (Silver, GUERIDON Service)	Содержание учебного материала		8	2
	1	Стили и техники сервировки	4	2
	2	Обслуживание ресторана в разных стилях включая завтрак, обед, ужин, a la carte, банкет, высокой кухни	4	2
	Практические занятия		50	
	1	Практическое занятие № 9. Сервировка GUERIDON Service	2	-
	2	Практическое занятие № 10. (Mise en place) сервис суп	2	-
	3	Практическое занятие № 11. (Mise en place) паста «Карбонара»	2	-
	4	Практическое занятие № 12. (Mise en place) паста «Альфредо»	2	-
	5	Практическое занятие № 13. (Mise en place) транширование цыпленка	2	-
	6	Практическое занятие № 14. (Mise en place) филетирование птицы (гусь, утка)	2	-
	7	Практическое занятие № 15. (Mise en place) транширование «Каре ягненка»	2	-
	8	Практическое занятие № 16. (Mise en place) транширование «Шатобриан»	2	-
	9	Практическое занятие № 17. (Mise en place) транширование двойного антрекота (ребро-филейные стейки)	2	-
	10	Практическое занятие № 18. (Mise en place) филетирование жаренного лосося	2	-
	11	Практическое занятие № 19. (Mise en place) фламбе говядина по - строгановски	2	-
	12	Практическое занятие № 20. (Mise en place) фламбе креветок в соусе «Пернод»	2	-
	13	Практическое занятие № 21. (Mise en place) фламбе филе миньон из телятины по стилю Кальвадос	2	-
	14	Практическое занятие № 22. (Mise en place) фламбе креп «Сюзетт»	2	-
	15	Практическое занятие № 23. (Mise en place) фламбе ананаса	2	-
	16	Практическое занятие № 24. (Mise en place) порционирование сыра для оформления сырной тарелки	2	-

	17	Практическое занятие № 25. (Mise en place) Dressing для салата «Цезарь»	2	-
	18	Практическое занятие № 26. (Mise en place) Dressing для салата «Нисуаз»	2	-
	19	Практическое занятие № 27. (Mise en place) Dressing для салата «Тар-тар» лосось	2	-
	20	Практическое занятие № 28. (Mise en place) Dressing для салата «Тар-тар» говядина	2	-
	21	Практическое занятие № 29. (Mise en place) Dressing для салата Коктейль из креветок	2	-
	22	Практическое занятие № 30. (Mise en place) Dressing для салата «Тар-тар» из тунца	2	-
	23	Практическое занятие № 31. (Mise en place) фламбе рыбы в соляном коконе, филетирование.	2	-
	24	Практическое занятие № 32. (Mise en place) филетирование «Филе в слоеном тесте»	2	-
	25	Практическое занятие № 33. (Mise en place) филетирование фруктов	2	-
	26	Практическое занятие № 34. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	-
	Самостоятельная работа		37	
	1	Разработать Топ-5 Dressing при подаче супа	2	-
	2	Подборка ТОП-3 гарнира для подачи «Шатобрион»	2	-
	3	Написать эссе: правила подачи вино-водочных изделий для блюд из мяса	2	-
	4	Разработать оригинальную подачу «Филе в слоеном тесте»	2	-
	5	Разработать Dressing для пасты «Карбонара»	2	-
	6	Разработать Dressing для транширования цыпленка	2	-
	7	Подборка ТОП-3 гарнира для филетирования птицы	2	-
	8	Разработать подачу «Портерхауз стейк»	3	-
	9	Написать эссе: филетирование паровой рыбы	2	-
	10	Написать эссе: ТБ при фламбе рыбы в соляном коконе	2	-
	11	Подборка ТОП-3 гарнира для фламбе говядины по-строгановски	3	-
	12	Разработать Dressing для креп «Сюзетт»	2	-
	13	Написать эссе: Формирование сырной тарелки	2	-
	14	Разработать ТОП-5 Dressing для фондю	2	-
	15	Написать эссе: Говядина по-строгановски	2	-
	16	Подборка ТОП-5 гарнира к пасте «Карбонара»	2	-
	17	Подборка ТОП-3 гарнира для подачи «Каре ягненка»	3	-
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
	Всего:		153	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. EКСI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 321 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс").

Дополнительная литература:

1. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст]: учебное пособие / А. В. Сорокина. - Москва: АЛЬФА-М, ИНФРАМ, 2017. - 302 с. - (Профиль). - Библиогр.: с.296-303.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: - профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, (WS) («Bistro service», «Silver service» - еда раскладывается на блюда у столика гостя, «Banquet service» - сервировка еды с тележки); - создавать атмосферу ресторана (WS); - траншировать и филетировать блюда (WS); - использовать технологию фондю (WS); - использовать технологию фламбирования (WS); - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей (WS); - демонстрировать соответствующие элементы шоу способом Silver, Gueridon Service (WS)	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-34; Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете
Знания: - технологии транширования, филетирования, фламбирования блюд (ТР); - способы подачи блюд Silver, Gueridon Service (ТР)	Оценка результатов устного собеседования, письменного тестирования, письменных работ по темам № 1-4, самостоятельных (аудиторных работ), выполнения видов работ на дифференцированном зачете

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 4. Осуществлять поиск и	- демонстрирует умения	Оценка результативности

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и личностного развития; -планирует своё обучение	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	-соблюдает законодательство и требования нормативных документов	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	- контролирует подготовку организации к приему потребителей.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье	-ведет контроль работников по обслуживанию	Наблюдение и оценка результатов выполнения

и других работников по обслуживанию потребителей.		заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	-осуществляет контроль работников, -контролирует заказы	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	-осуществляет контроль над информационным процессом при обслуживании.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	-анализирует процесс обслуживания потребителей.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества	-разрабатывает предложения, -следит за повышением качества обслуживания	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на

обслуживания.		<p>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</p> <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>- государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании</p>
ПК 5.1. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	-демонстрирует навыки обслуживания потребителей в ресторане.	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <p>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>- государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании</p>
ПК 5.2. Правила подачи блюд, закусок и напитков.	-демонстрирует правильную подачу блюд, закусок и напитков.	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <p>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>- государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании</p>
ПК 5.3. Обслуживание банкетов и приемов.	<p>-обслуживает гостей на банкетах и приемах;</p> <p>-демонстрирует правила этикета при общении с гостями.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <p>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>- государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании</p>
ПК 5.4. Обслуживание	-обслуживает туристов в	Наблюдение и оценка

туристов в гостиницах.	гостиницах; -демонстрирует правила этикета при общении с гостями.	результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
------------------------	--	--