

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

Приложение № 22
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 ПРАКТИКУМ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 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 комплектом оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 35 «Ресторанный сервис» (2020 гг.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 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 ОП.15 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 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:

Раздел Спецификации стандарта компетенции: 1. Организация и управление работой.

Обучающийся должен уметь:

- представиться гостям в профессиональной манере;
- демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;
- эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;
- неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;
- эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;
- реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;
- расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.

Раздел Спецификации стандарта компетенции: 2. Навыки обслуживания и общения с гостями.

Обучающийся должен уметь:

- поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;
- на основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;
- точно записать заказы гостей;
- выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;
- эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;
- всегда проявлять вежливость и обходительность;
- проявлять внимание без назойливости;
- уточнить у гостей, все ли в порядке;
- проследить, чтобы стол был сервирован правильно;
- эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;
- эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;
- замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;
- эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;
- принести счет, провести платеж и проводить гостей.

Раздел Спецификации стандарта компетенции: 3. Сервировка напитков.

Обучающийся должен уметь:

- подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;
- приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.;

- приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;
- приготовить и сервировать разные чаи;
- предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;
- приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;
- сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;
- подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.

Раздел Спецификации стандарта компетенции: 4. Сервис алкогольных и безалкогольных напитков.

Обучающийся должен уметь:

- приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;
- выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков;
- придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;
- сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки;
- разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр;
- отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения;
- приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: за столом; прием с напитками;
- приготовить и сервировать разные коктейли, включая: взболтанные, взбитые, слоистые, смешанные, смешанные путем совместного растирания ингредиентов, безалкогольные;
- распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;
- приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- новейшие технологии в ресторанном бизнесе;
- современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);
- требования охраны труда и техники безопасности.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих компетенций:

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 126 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.15 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»	Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с комплект оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 35 «Ресторанный сервис» (2020 гг.)	171	10	116

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	126
в том числе:	
практические занятия	116
лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	45
в том числе:	
заполнение таблиц	7
составление схем	8
подготовка презентации	24
приготовление напитков	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.15 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретическое обучение		4	
Тема 1.1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	Содержание учебного материала	4	
	Изучение новейших технологий в ресторанном бизнесе. История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»).	2	2
	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции. Требования охраны труда и техники безопасности. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		-
	Самостоятельная работа № 1. Заполнить таблицу Требования к внешнему виду участника по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».	3	
	Самостоятельная работа № 2. Заполнить таблицу Требования охраны труда и техники безопасности по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	2	
Раздел 2. Профессиональный курс Модуль 1. Ресторан, Кафе		74	
Тема 2.1. Сервировка столов организации питания	Содержание учебного материала		
	Общие требования, правила и техника сервировки стола. Столовая посуда, приборы и столовое белье. Виды и ассортимент.	2	2
	Практические занятия	14	
	Практическое занятие № 1. Сложение table box (1 стол из 2 скатертей)	2	-
	Практическое занятие № 2. Сложение table box (1 стол из 4 скатертей)	2	
	Практическое занятие № 3. Складывание полотняных салфеток (15 разных способов)	2	
	Практическое занятие № 4. Подготовка посуды, приборов к сервировке.	2	
	Практическое занятие № 5. Последовательность сервировки стола по модулю «Кафе»	2	
	Практическое занятие № 6. Последовательность сервировки стола по модулю «Ресторан»	2	
	Практическое занятие № 7. Последовательность сервировки стола по модулю «Банкет»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-
	Самостоятельная работа № 3. Составить схему «Этапы сервировка стола по модулю «Кафе»	2	
	Самостоятельная работа № 4. Составить схему «Этапы сервировка стола по модулю «Ресторан»	2	
Тема 2.2. Встреча гостей ресторана, кафе и прием	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	6	-

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
заказов от них	Практическое занятие № 8. Отработка приемов по встрече гостей в кафе, прием и оформление заказа	2	
	Практическое занятие № 9. Отработка приемов по встрече гостей в ресторане, прием и оформление заказа	2	
	Практическое занятие № 10. Составление меню по модулю «Кафе»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-
	Самостоятельная работа № 5. Составить меню «А ля карт» со свободным выбором блюд	4	
	Самостоятельная работа № 6. Подготовить презентацию на тему: Карта вин: виды, принципы составления.	4	
Тема 2.3. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	Содержание учебного материала		
	Встреча и размещение потребителей. Методы подачи блюд в ресторане: основные понятия, назначения. Комбинирование методов в зависимости от обслуживания.	2	3
	Практические занятия	42	-
	Практическое занятие № 11. Сырная тарелка, техника нарезки и подачи.	2	
	Практическое занятие № 12. Тартар из лосося, техника приготовления и подача	2	
	Практическое занятие № 13. Техника подачи холодных закусок.	2	
	Практическое занятие № 14. Салат коктейль с креветками, техника приготовления и подача	2	
	Практическое занятие № 15. Техника подачи холодных закусок: Салат «Цезарь»	2	
	Практическое занятие № 16. Филитирование форели на пару	2	
	Практическое занятие № 17. Техника подачи горячих блюд	2	
	Практическое занятие № 18. Транширование птицы	2	
	Практическое занятие № 19. Спагетти Карбонара, техника приготовления и подача	2	
	Практическое занятие № 20. Бефстроганов, техника приготовления и подача	2	
	Практическое занятие № 21. Техника подачи десертов.	2	
	Практическое занятие № 22. Фруктовая тарелка, техника нарезки и подачи.	2	
	Практическое занятие № 23. Приготовление блюд «фламбе», тб при работе	2	
	Практическое занятие № 24. Бананы- фламбе, техника приготовления и подача	2	
	Практическое занятие № 25. Блинчики- фламбе, техника приготовления и подача	2	
	Практическое занятие № 26. Блинчики- фламбе, техника приготовления и подача	2	
	Практическое занятие № 27. Ананасовый фламбе, техника приготовления и подача	2	
	Практическое занятие № 28. Декантация красного вина. Разлив вина гостям.	2	
	Практическое занятие № 29. Идентификация специй.	2	
	Практическое занятие № 30. Идентификация крепких алкогольных напитков	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 31. Идентификация вина	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Самостоятельная работа № 7. Подготовить презентацию на тему: «Виды развлекательных программ, практикуемых при организации досуговых услуг в заведениях сферы ресторанного бизнеса»	4	
Тема 2.4. Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	Содержание учебного материала		—
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 32. Отработка приемов расстановки тарелок, приборов, салфеток для приема-фуршета.	2	
	Практическое занятие № 33. Сервировка по модулю «банкет»	2	
	Практическое занятие № 34. Основные правила обслуживания по модулю «банкет»	2	
	Практическое занятие № 35. Разлив игристого вина. Обслуживание гостей на банкете-фуршете	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-
	Самостоятельная работа № 8. Подготовить презентацию на теме «Банкет – коктейль»	4	
	Самостоятельная работа № 9. Подготовить презентацию на тему: «Прием дипломатической практики «Бокал вина» в заведениях сферы ресторанного бизнеса»	4	
Раздел 3. Профессиональный курс МОДУЛЬ «Бар»		24	
Тема 3.1. Оборудование и инвентарь бара	Содержание учебного материала		2
	Основные правила работы за барной стойкой. Правила безупречного сервиса	2	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 36. Идентификация барного стекла. Отработка навыков использования барного стекла.	2	-
	Практическое занятие № 37. Идентификация барного инвентаря. Отработка навыков использования барного инвентаря.	2	
	Практическое занятие № 38. Барное оборудование, принцип работы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-
	Самостоятельная работа № 10. Составить схему подготовки рабочего места бармена	4	
	Самостоятельная работа № 11. Подготовить презентацию на тему «Барная стойка ее конструкция»	2	
Тема 3.2. Методы приготовления коктейлей	Содержание учебного материала		-
	Практические занятия	16	
	Практическое занятие № 39. Подготовка рабочего места, техника безопасности при выполнении работы	2	
	Практическое занятие № 40. Отработка методов: Билд	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 41. Отработка методов: Стир	2	
	Практическое занятие № 42. Отработка методов: Шейк	2	
	Практическое занятие № 43. Техники приготовления коктейлей	2	
	Практическое занятие № 44. Приготовление украшения(декор) для коктейлей	2	
	Практическое занятие № 45. Приготовление классических коктейлей	2	
	Практическое занятие № 46. Приготовление фантазийного коктейля с обязательным компонентом (жеребьевка)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-
	Самостоятельная работа № 12. Технология приготовления алкогольных, разработка рецептур	2	
	Самостоятельная работа № 13. Технология приготовления среднеалкогольных коктейлей, разработка рецептур	2	
	Самостоятельная работа № 14. Технология приготовления безалкогольных коктейлей, разработка рецептур	2	
Раздел 4. Профессиональный курс МОДУЛЬ «Бариста»		24	
Тема 4.1. Техника приготовления кофейных напитков	Содержание учебного материала		-
	Практические занятия	24	
	Практическое занятие № 47. Нарботка навыков работы с кофемашиной, кофемолкой.	2	
	Практическое занятие № 48. Отработка темперовки кофе.	2	
	Практическое занятие № 49. Техника приготовления кофейных напитков	2	
	Практическое занятие № 50. Приготовление правильного эспresso, американо, лунго	2	
	Практическое занятие № 51. Нарботка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино.	2	
	Практическое занятие № 52. Приготовление Капучино	2	
	Практическое занятие № 53. Приготовление Латте маккиато	2	
	Практическое занятие № 54. Приготовление Фантазийного кофе.	2	
	Практическое занятие № 55. Приготовление IRISH COFFEE	2	
	Практическое занятие № 56. Искусство Латте-арт	2	
	Практическое занятие № 57. Приготовление кофейных напитков	2	
	Практическое занятие № 58. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-
	Самостоятельная работа № 15. Подготовить презентацию на тему «История кофейного зерна, виды кофе, помол»	2	
	Самостоятельная работа № 16. Подготовить презентацию на тему «Виды кофеварок и принцип их	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	работы»		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		171	

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 мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

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)).

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, МФУ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Протуренко В. И., Ресторанный сервис/ В. И.Протуренко, Н. П. Алексеева. - ФЛИНТА – М.: 2016 -228 с.

Дополнительная литература:

1. Профессиональный стандарт Официант/бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н.

2. Техническая документация по компетенции «Ресторанный сервис», конкурсные задания по компетенции «Ресторанный сервис», задание демонстрационного экзамена по компетенции по компетенции «Ресторанный сервис».

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

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
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – представиться гостям в профессиональной манере; – демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя; – эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ; – неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности; – эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду; – реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления; – расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов 	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-7</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-4</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>
<ul style="list-style-type: none"> – поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания; – на основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню; – точно записать заказы гостей; – выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей; – эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки; – всегда проявлять вежливость и обходительность; – проявлять внимание без назойливости; – уточнить у гостей, все ли в порядке; – проследить, чтобы стол был сервирован правильно; – эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются; – эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении; – замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них; – эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов; – принести счет, провести платеж и проводить гостей 	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 8-10</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 5, 6</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>
<ul style="list-style-type: none"> – подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков; – приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов; 	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 11-35</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 7-9</p>

<p>эспрессо, бариста и т. д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов; – приготовить и сервировать разные чаи; – предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов; – приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе; – сервировать чай и кофе на банкетах и приемах; – подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости 	Оценка результатов промежуточной аттестации
<ul style="list-style-type: none"> – приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков; – выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков; – придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков; – сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки; – разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр; – отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения; – приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: за столом; прием с напитками; – приготовить и сервировать разные коктейли, включая: взболтанные, взбитые, слоистые, смешанные, смешанные путем совместного растирания ингредиентов, безалкогольные; – распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров; – приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов 	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 36-58</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 10-16</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> – новейшие технологии в ресторанном бизнесе; – современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»); – требования охраны труда и техники безопасности 	<p>Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1. - 4.1</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-16</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>

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 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	-осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач;	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-58

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выполняет профессиональные задачи	самостоятельной работы № 1-16
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 № 1-58 самостоятельной работы № 1-16
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-58 самостоятельной работы № 1-16
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 № 1-58 самостоятельной работы № 1-16
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 № 1-58 самостоятельной работы № 1-16