

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Калужской области «Колледж транспорта и сервиса»
г. Сухиничи

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

***ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ***

обще профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Сухиничи 2017

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», ОП.05 «Основы калькуляции и учета», ОП.06 «Охрана труда»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5- 2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5	<ul style="list-style-type: none">– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;– ведении расчетов,	<ul style="list-style-type: none">– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;– ответственность за сохранность материальных ценностей;– правила поверки весоизмерительного оборудования– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;– правила, техника общения с потребителями;– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд,

	<p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. 	<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы,
--	---	--

		<p>нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Объем образовательной программы	48
в том числе:	
теоретическое обучение	29
практические занятия	16
Контрольные работы	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	
Раздел 1. Общая характеристика процессов обслуживания		14	
Тема 1.1. Реклама и потребительский спрос	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5- 2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	1 Способы изучения потребительского спроса.		
	2 Виды рекламы. Способы составления рекламы.		
	<i>Практические занятия</i> Разработать рекламу кондитерского изделия.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Презентации по теме «Реклама и антиреклама». Реклама в общественном питании		
Тема 1.2 Формы обслуживания потребителей в общественном питании	<i>Содержание учебного материала</i>	3	ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5- 2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	1 Классификация методов обслуживания потребителей. Виды самообслуживания		
	2 Размещение буфетов. Организация обслуживания в буфетах		
	<i>Практические занятия</i> Подбор оборудования раздаточной в зависимости от формы обслуживания	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Определить достоинства и недостатки методов обслуживания		
Тема 1.3 Основы составления меню	<i>Содержание учебного материала</i>	3	ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5- 2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	1 Основные принципы составления меню.		
	2 Последовательность блюд в меню.		
	3 Виды меню в зависимости от назначения		
	<i>Практические занятия</i> Составление и оформление меню в зависимости от типа ПОП	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Используя мультимедийную презентацию, разработать план составления меню ресторана.		

Контрольная работа по разделу Общая характеристика процессов обслуживания		1	
Раздел 2. Подготовка к обслуживанию потребителей		21	
Тема 2.1 Торговые и подсобные помещения ПОП	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5- 2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	1 Виды, назначение и оснащение торговых помещений.		
	2 Интерьер		
	3 Оборудование залов		
	4 Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды, бельевая и гладильная		
	Практические занятия Планирование торговых помещений	2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
Тема 2.2 Столовая посуда и приборы	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5- 2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	1 Характеристика столовой посуды.		
	2 Характеристика столовых приборов.		
	3 Характеристика столового белья	2	
	Практические занятия Назначение столовой посуды и приборов		
	Самостоятельная работа обучающихся Нормы оснащения ПОП столовой посудой, приборами, бельем.		
Тема 2.3 Сервировка стола	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5- 2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	1 Предварительная сервировка стола		
	2 Дополнительная сервировка стола	4	
	Практические занятия Приемы складывания салфеток Сервировка стола		
	Самостоятельная работа обучающихся Схемы сервировки стола		
Контрольная работа по разделу Подготовка к обслуживанию потребителей		1	
Раздел 3. Специальные формы обслуживания потребителей		13	

Тема 3.1 Характеристика специальных форм обслуживания потребителей	<i>Содержание учебного материала</i>		5	ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5- 2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	1	Обслуживание по типу «шведского стола»		
	2	Правила обслуживания праздничных вечеров		
	3	Правила обслуживания торжеств		
	4	Правила обслуживания банкетов		
	5	Обслуживание вне предприятия. Кейтеринг.		
<i>Практические занятия</i> Организация праздничного обслуживания		2		
Тема 3.2 Особенности подачи закусок, блюд, напитков	<i>Содержание учебного материала</i>		4	
	1	Подача холодных блюд и закусок. подача горячих закусок		
	2	Подача супов		
	3	Подача вторых блюд		
	4	Подача сладких блюд		
	<i>Практические занятия</i> Правила подачи блюд		1	
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы				
Контрольная работа по разделу Специальные формы обслуживания потребителей			1	
Всего:			48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. И. Богушева. -М.: Феникс, 2015 г. - 256 с.
5. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. - М.:Академия, 2015 г. -432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.:Магистр, 2011 г. – 560 с.

2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Ресторанный бизнес в России» - Москва: «Росконсульт», 2002. – 468 с.

3. Могильный М. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / М. Могильный, В. Тутельян. - ДеЛипринт, 2011 г. - 584 с.

4. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Колос, 2000. – 216 с.

5. Олейникова, А.Я. Технологические расчёты при производстве кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова. - СПб. : РАПП, 2009. - 240 с.

6. Павлов, А. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / А. Павлов. - ПрофиКС, 2006 г. - 296 с.

7. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. - М.:Феникс, 2012 г.- 384 с.

8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - Экономика, 1985 г. - 296 с.

9. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - М.:Троицкий мост, 2011 г. - 234 с.

10. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – М.: Феникс, 2010 г. - 416 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;</p> <p>ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в том числе региональных для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи в том числе региональных разнообразного ассортимента в том числе региональных.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета в виде:</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>
<p>визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка</i></p>

пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос;

рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;

владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
Точность оценки
Соответствие требованиям инструкций, регламентов
Рациональность действий и т.д.

демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете