

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
практических занятий
по профессиональному модулю 02
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК.02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ
по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 22 » ноября 2019 г.

Разработчик(и):

Осипенко Т.В., заведующая отделением

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК
Информационного сервиса,
управления и мониторинга
Протокол № 3 от «21» ноября 2019 г.
Председатель ПЦК
Скорик А. В.

Согласовано Ильин Осипенко Т.В., зав. отделением Информационного
подпись Ф.И.О. Ильин

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ К РАЗДЕЛУ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	12
Практическое занятие №1 Ознакомление с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	12
Практическое занятие №2 Ознакомление с ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»	17
Практическое занятие №3 Ознакомление с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»	18
Практическое занятие №4 Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания	19
Практическое занятие № 5 Определение площади залов, необходимого количества мебели для их оснащения	20
Практическая работа № 6 Определение общих требований для торговых залов	24
Практическое занятие. № 7 Идентификация (распознавание) ассортимента столовых посуды, приборов, белья	25
Практическое занятие.№8 Оформление заявок на столовые приборы, посуду, составление акта на бой, лом, порчу	26
Практическое занятие №9 Определение порядка отпуска посуды и другого инвентаря на предприятиях общественного питания	27
Практическое занятие №10 Составление различных видов меню	29
Практическое занятие №11 Составление карты вин ресторана	30
Практическое занятие №12 Отработка приемов накрытия столов скатертями	31
Практическое занятие №13 Овладение приемами складывания салфеток	33
Практическое занятие №14 Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола	34
Практическое занятие № 15 Ролевая игра «Добро пожаловать в наш ресторан»	35
Практическое занятие № 16 Овладение техникой обслуживания: отработка способов подачи продукции сервис бара.	39
Практическое занятие №17 Овладение техникой подачи блюд русским методом	42
Практическое занятие № 18 Овладение техникой подачи блюд французским методом	42
Практическое занятие № 19 Овладение техникой подачи блюд английским методом	42
Практическое занятие № 20 Подбор посуды и приборов согласно заданного меню и ассортимента блюд	45
Практическое занятие № 21 Семинарское занятие «Правила этикета и нормы поведения за столом»	47
Практическое занятие № 22 Овладение техникой сбора использованной посуды и приборов	49
Практическое занятие № 23. Деловая игра «Приходите к нам, мы рады встречи с Вами»	51
Практическое занятие № 24 Прием и оформление заказа на проведение банкета	54
Практическое занятие № 25 Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием	58
Практическое занятие № 26 Составление схем рассадки гостей и определение очередности обслуживания	58
Практическое занятие № 27 Расчет количества столов и составление вариантов расстановки столов для банкета за столом с полным обслуживанием. Определение численности персонала на банкете с полным обслуживанием официантами	59
Практическое занятие № 28 Расчет потребности на столовые посуду, приборы, белье для проведение банкета. Составление заявок на столовые посуду, приборы, белье	61
Практическое занятие № 29. Обработка техники сервировки столов.	64
Практическое занятие № 30 Овладение приемами подачи винно-водочных изделий, напитков, блюд, сбор использованной посуды	65
Практическое занятие № 31. Расчет количества столов и составление схем их расстановки, составление заявок на столовые посуду, приборы, белье	66
Практическое занятие № 32. Подготовка к приему-фуршет. Составление вариантов меню. Расчет количества обслуживающего персонала	69
Практическое занятие № 33 Составление заявок на производство к приему-фуршету	71
Практическое занятие № 34 Расчет посуды для сервировки столов. Составление заявок на столовые посуду, приборы, белье	71
Практическое занятие № 35. Отработка приемов сервировки стола стеклом: односторонняя для стола президиума, двухсторонняя (группами, «елочкой», в две линии), тарелками, приборами	72

практическое занятие № 36. Организация рабочего места бармена на приеме коктейль	73
Практическое занятие № 37. Овладение приемами подачи напитков.	74
Практическое занятие № 38. Овладение приемами подачи блюд	75
практическое занятие № 39. Освоение приемов сервировки чайного стола.	76
Практическое занятие № 40 Составление схемы расстановки столов для банкета фуршет-кофе Отработка приемов сервировки кофейных столов	77
Практическое занятие № 41 Отработка приемов сервировки кофейных столов	78
Практическое занятие № 42 Подготовка к банкету: Составление меню, расчет столов, посуды, приборов, столового белья	80
Практическое занятие № 43 составление схемы размещения блюд, закусок, напитков расчет обслуживающего персонала	82
Практическое занятие № 44. Составление меню, расчет столов, посуды, приборов, столового белья, составление схемы размещения блюд, расчет обслуживающего персонала банкета «Свадьба»	83
Практическое занятие № 45. Составление схемы размещения блюд, расчет обслуживающего персонала банкета «Свадьба»	86
Практическое занятие № 46. Отработка способов подачи шампанского	87
Практическое занятие № 47. Отработка вариантов сервировки стола президиума (для молодоженов, юбиляров)	88
Практическое занятие № 48. Экскурсия в ресторан. Ознакомление с организацией работы «шведского стола»	89
Практическое занятие № 49. Составление меню завтрака, обеда, ужина «шведского стола»	90
Практическое занятие № 50 Составление меню и карты вин новогоднего ужина	90
Практическое занятие № 51. Семинарское занятие. Особенности организации обслуживания тематических мероприятий (по заданию преподавателя)	91
Практическое занятие № 52. Семинарское занятие. «Кейтеринг». Услуги по доставке кулинарной продукции по заказу и обслуживанию потребителей в офисах и на дому	92
Практическое работа № 53. Экскурсия в ТРК. Ознакомление с организацией работы фудкорта	93
Практическое занятие № 54. Семинарское занятие. Особенности питания туристов из разных стран	94
Практическое занятие № 55. Отработка приемов предварительного накрытия стола к обеду для обслуживания группы туристов из 6-8 человек	95
Практическое занятие № 56 . Экскурсия в ресторан с целью изучения организации обслуживания гостей на высшем уровне	965
Практическое занятие № 57. Составление меню скомплектованных завтраков, обедов и, ужинов для предприятий с сосредоточенным контингентом работающих	96
Практическое занятие № 58. Составление меню скомплектованных горячих завтраков, обедов для учащихся общеобразовательных школ разных возрастных групп	100
Практическое занятие № 59. Построение меню комплексных обедов для студенческой столовой колледжа	101
Практическое занятие № 60. Семинарское занятие. Основные принципы составления рационов проживающих в гостинице	102
Практическое занятие № 61. Составление меню континентального или полного завтрака, обеда, ужина	102
Практическая работа № 62. Овладение приемами обслуживания в номерах гостиницы	104
Практическое занятие № 63. Изучение должностных обязанностей обслуживающего персонала	108
Практическое занятие № 64. Составление графиков выходов на работу для обслуживающего персонала	109
Практическое занятие № 65. Работа с нормативно-технической документацией	113
Практическое занятие № 66. Работа с нормативно-технической документацией ФЗ «О защите прав потребителей». Решение ситуационных задач	114
ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ К РАЗДЕЛУ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ	115
Практическое занятие № 67 Расчет производственной мощности бара (по заданию преподавателя)	115
Практическое занятие № 68 Семинарское занятие на тему «Материально-техническая база бара»	119
Практическое занятие № 69 Семинарское занятие на тему «Информационное и правовое обеспечение деятельности бара»	120
Практическое занятие № 70 Деловая игра «Вы - менеджер бара»	151
Практическое занятие № 71 Разработка карты организации рабочего места бармена	123

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения практических занятий МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания Раздела 1 «Организация обслуживания» профессионального модуля **ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания** специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 100000 Сфера обслуживания.

Практические занятия **МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания** в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной аудиторной учебной нагрузки и составляют – 160 часов:

- Раздел 1. **Организация обслуживания** - 150 часов;
- Раздел 2. **Организация обслуживания в барах** – 10 часов.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»** должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

В результате отработки навыков практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями**:

ОК1 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 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате отработки навыков практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **профессиональными компетенциями** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация обслуживания в организациях общественного питания»**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 соответствие 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.

В результате освоения МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом установленным с требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов. Требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживанию персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- категории и показатели качества обслуживания

Методические указания включают в себя:

1. Темы и цели к практическим занятиям;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения практических занятий.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

При оценивании практических навыков учитывается:

1. Самостоятельное применение знаний в практической деятельности;
2. Выполнение заданий как воспроизводящего, так и творческого характера;
3. Степень помощи преподавателя при выполнении задания;
4. Степень самостоятельности и нестандартности выполнения практических заданий;
5. Умение грамотно использовать теоретические знания.

Цель выполнения практических занятий: формирование практических навыков реализации процесса обслуживания в организациях общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

В таблице указаны темы и задания к выполнению практических занятий.

Темы лабораторных работ и практических занятий

№ работы	Название			Кол-во часов
	раздела	темы	Наименование работ	
1.	РАЗДЕЛ I Организация обслуживания	Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания виды, характеристика Методы и формы обслуживания	Практическое занятие №1 Ознакомление с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».	2
2.		Тема 1.2. Услуги предприятий общественного питания.	Практическое занятие №2 Ознакомление с ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».	2
3.		Тема 1.3. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему	Практическое занятие №3 Ознакомление с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».	2
4.		Тема 2.2. Материально-техническое обеспечение процесса обслуживания.	Практическое занятие №4 Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания.	2
5.			Практическое занятие №5 Определение площади залов, необходимого количества мебели для их оснащения.	2
6.			Практическое занятие №6 Определение общих требований для торговых залов.	2
7.		Тема 3.3. Столовые приборы: виды назначение, характеристика Столовое белье: виды, ассортимент, размеры	Практическое занятие №7 Идентификация (распознавание) ассортимента столовых посуды, приборов, белья	2
8.			Практическое занятие №8 Оформление заявок на столовые приборы, посуду, составление акта на бой, лом, порчу.	2
9.			Практическое занятие №9. Определение порядка отпуска посуды и другого инвентаря на предприятиях общественного питания	2
10.		Тема 4.2. Назначение и принципы составления меню.	Практическое занятие №10. Составление различных видов меню.	2
11.		Тема 4.3. Карта вин: понятие, назначение, правила составления	Практическое занятие №11 Составление карты вин ресторана	2
12.		Тема 5.2. Сервировка столов: понятие, назначение, правила.	Практическое занятие №12 Отработка приемов накрытия столов скатертями	2

13.	Тема 5.3.Сервировка стола тарелками, приборами, стеклянной посудой, виды складывания салфеток.	Практическое занятие №13 Овладение приемами складывания салфеток.	2
14.	Тема 5.4. Характеристика вариантов сервировки стола	Практическое занятие №14 Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола	2
	<i>Обязательная контрольная работа</i>		2
15.	Тема 6.1 Основные элементы обслуживания. Культура обслуживания	Практическое занятие № 15 Ролевая игра «Добро пожаловать в наш ресторан»	4
16.	Тема 6.3 Правила подачи продукции сервис-бара.	Практическое занятие № 16 Овладение техникой обслуживания: отработка способов подачи продукции сервис бара.	2
17.	Тема 6.4 Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания. Русский, европейский метод подачи блюд	Практическое занятие № 17. Овладение техникой подачи блюд русским методом.	2
18.	Тема 6.5. Подача блюд французским методом.	Практическое занятие № 18 Овладение техникой подачи блюд французским методом.	2
19.	Тема 6.6. Подача блюд английским методом.	Практическое занятие № 19 Овладение техникой подачи блюд английским методом.	2
20.	Тема 6.11 Правила подачи сладких блюд и напитков. Подготовка стола для подачи десерта, подача табачных изделий.	Практическое занятие № 20 Подбор посуды и приборов согласно заданного меню и ассортимента блюд	2
21.		Практическое занятие № 21 Семинарское занятие «Правила этикета и нормы поведения за столом»	2
22.	Тема 6.12 Завершающий этап обслуживания: расчет с потребителями: виды, формы, правила.	Практическое занятие № 22 Овладение техникой сбора использованной посуды и приборов	2
23.		Практическое занятие № 23. Деловая игра «Приходите к нам, мы рады встречи сВами»	4
	<i>Обязательная контрольная работа</i>		2
24.	Тема 7.3. Порядок приема и оформление заказа на проведение торжеств. Роль менеджера в организации банкетной службы.	Практическое занятие № 24 Прием и оформление заказа на проведение банкета.	2
25.	Тема 7.4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, характеристика.	Практическое занятие № 25 Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием.	2
26.		Практическое занятие № 26 Составление схем рассадки гостей и определение очередности обслуживания	2
27.	Тема 7.5. Определение вариантов расстановки столов согласно протокола.	Практическое занятие № 27 Составление вариантов расстановки столов для банкета за столом с полным обслуживанием. Определение численности персонала на банкете с полным обслуживанием официантами	2
28.	Тема 7.6. Сервировка стола.	Практическое занятие № 28 Расчет потребности на столовые посуду, приборы, белье для проведение банкета. Составление заявок на столовые посуду, приборы, белье.	2
29.	Тема 7.7. Обслуживание участников банкета. Роль и обязанности менеджера.	Практическое занятие № 29. Обработка техники сервировки столов.	2
30.		Практическое занятие № 30 Овладение приемами подачи винно-водочных изделий, напитков, блюд, сбор	2

			использованной посуды	
31.	Тема 7.9. Определение схемы расстановки столов,		Практическое занятие № 31 Расчет количества столов и составление схем их расстановки, составление заявок на столовые посуду, приборы, белье.	2
32.			Практическое занятие № 32 Подготовка к приему-фуршет. Составление вариантов меню. Расчет количества обслуживающего персонала	2
33.	Тема 7.10. Меню приема-фуршета. Особенности составления		Практическое занятие № 33 Составление заявок на производство к приему-фуршету	2
34.			Практическое занятие № 34 Расчет посуды для сервировки столов. Составление заявок на столовые посуду, приборы, белье.	2
35.	Тема 7.11. Виды сервировок фуршетных столов.		Практическое занятие № 35 Отработка приемов сервировки стола стеклом: односторонняя для стола президиума, двухсторонняя (группами, «елочкой», в две линии), тарелками, приборами.	2
36.	Тема 7.14. Подготовка к приему коктейль		Практическое занятие № 36. Организация рабочего места бармена на приеме коктейль	2
37.	Тема 7.15. Прием-коктейль: обслуживание гостей. Роль менеджера в организации и обслуживании гостей		Практическое занятие № 37 Овладение приемами подачи напитков.	2
38.			Практическое занятие № 38 Овладение приемами подачи блюд	2
39.	Тема 7.17. Сервировка чайного стола		Практическое занятие № 39 Освоение приемов сервировки чайного стола.	2
	<i>Обязательная контрольная работа</i>			2
40.	Тема 7.19. Организация и проведение банкета коктейль-фуршет-кофе.		Практическое занятие № 40 Составление схемы расстановки столов для банкета фуршет-кофе Отработка приемов сервировки кофейных столов	2
41.			Практическое занятие № 41 Отработка приемов сервировки кофейных столов	2
42.	Тема 7.21. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.		Практическое занятие № 42 Подготовка к банкету: Составление меню, расчет столов, посуды, приборов, столового белья	2
43.			Практическое занятие № 43 составление схемы размещения блюд, закусок, напитков расчет обслуживающего персонала	2
44.	Тема 7.23 Организация встречи молодоженов и приемы их обслуживания		Практическое занятие № 44 Составление меню, расчет столов, посуды, приборов, столового белья, составление схемы размещения блюд, расчет обслуживающего персонала банкета «Свадьба»	2
45.			Практическое занятие № 45 Составление схемы размещения блюд, расчет обслуживающего персонала банкета «Свадьба»	2
46.	Тема 7.24. Банкет «свадьба». Способы подачи шампанского. Организация обслуживания		Практическое занятие № 46 Отработка способов подачи шампанского	2
47.	Тема 7.25. Банкет «Юбилей», «День рождения», «Встреча друзей» характеристика, особенности организации и обслуживания		Практическое занятие № 47 Отработка вариантов сервировки стола президиума (для молодоженов, юбиляров)	2
48.	Тема 8.1. Специальные виды услуг: определение, классификация. Организация питания по типу «шведского стола»		Практическое занятие № 48 Экскурсия в ресторан. Ознакомление с организацией работы «шведского стола»	2
49.			Практическое занятие № 49 Составление меню завтрака, обеда, ужина «шведского	2

			стола»	
50.	Тема 8.4. Услуги по организации и обслуживанию тематических мероприятий.		Практическое занятие № 50 Составление меню и карты вин новогоднего ужина	2
51.			Практическое занятие № 51 Семинарское занятие. Особенности организации обслуживания тематических мероприятий (по заданию преподавателя)	2
52.	Тема 8.6.Современные виды услуг и формы обслуживания.		Практическое занятие № 52 Семинарское занятие. «Кейтеринг». Услуги по доставке кулинарной продукции по заказу и обслуживанию потребителей в офисах и на дому	2
53.			Практическое работа № 53 Экскурсия в ТРК. Ознакомление с организацией работы фудкорта	2
54.	Тема 9.2 Договора, путевки, ваучеры на обслуживание иностранных туристов. Обслуживание групп туристов.		Практическое занятие № 54 Семинарское занятие. Особенности питания туристов из разных стран.	6
55.			Практическое занятие № 55 Отработка приемов предварительного накрытия стола к обеду для обслуживания группы туристов из 6-8 человек	2
56.	Тема 10.3.Фондю: понятие, назначение, классификация особенности приготовления и подачи блюд фондю.		Практическое занятие № 56 Экскурсия в ресторан с целью изучения организации обслуживания гостей на высшем уровне.	2
57.	Тема 11.2. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, учреждениях		Практическое занятие № 57 Составление меню скомплектованных завтраков,обедов и, ужинов для предприятий с сосредоточенным контингентом работающих	2
58.	Тема 11.3. Организация питания и обслуживания в учебных заведениях, социально незащищенных групп населения.		Практическое занятие № 58 Составление меню скомплектованных горячих завтраков, обедов для учащихся общеобразовательных школ разных возрастных групп	4
59.			Практическое занятие № 59 Построение меню комплексных обедов для студенческой столовой колледжа	2
60.	Тема 12.1. Обслуживание в гостиницах		Практическое занятие № 60. Семинарское занятие. Основные принципы составления рационов проживающих в гостинице.	2
61.	Тема 12.3. Организация работы мини-баров		Практическое занятие № 61 Составление меню континентального или полного завтрака, обеда, ужина	2
62.			Практическое занятие № 62 Овладение приемами обслуживания в номерах гостиницы.	2
63.	Тема 13.1. Требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».		Практическое занятие № 63 Изучение должностных обязанностей обслуживающего персонала	2
64.	Тема 13.3. Организация труда обслуживающего персонала		Практическое занятие № 64 Составление графиков выходов на работу для обслуживающего персонала	2
65.	Тема 14.1 Нормативная база оказания услуг общественного питания		Практическое занятие № 65 Работа с нормативно-технической документацией.	2
66.	Тема 14.2 Понятия в области лицензирования, стандартизации и сертификации услуг на предприятиях питания. Особенности управления качеством в индустрии питания.		Практическое занятие № 66 Работа с нормативно-технической документацией ФЗ «О защите прав потребителей».Решение ситуационных задач	2

		<i>Обязательная контрольная работа</i>	2	
	<i>Всего по разделу I</i>		<i>150</i>	
67.	РАЗДЕЛ II Организация обслуживания в барах	Тема 2.2 Организация технологического процесса в баре. Интерьер бара, производственная программа	Практическое занятие № 67 Расчет производственной мощности бара (по заданию преподавателя)	2
68.		Тема 3.2 Организация снабжения баров	Практическое занятие № 68 Семинарское занятие на тему «Материально-техническая база бара»	2
69.		Тема 4.4 Правила оказания услуг бара, правила розничной торговли алкогольной продукцией.	Практическое занятие № 69 Семинарское занятие на тему «Информационное и правовое обеспечение деятельности бара»	2
70.		Тема 5.3 Организация труда обслуживающего персонала бара	Практическое занятие № 70 Деловая игра «Вы - менеджер бара»	2
71.		Тема 6.3 Порядок и формы расчета, отчетность бармена	Практическое занятие № 71 Разработка карты организации рабочего места бармена	2
	<i>Всего по разделу II</i>		<i>10</i>	
ИТОГО по МДК			160	