

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по проведению
самостоятельных внеаудиторных работ
по профессиональному модулю 05
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»
МДК 05.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

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

[Signature]
И.М. Ким
« 12 » октября 2014 г.

Разработчик: Осипенко Г.В., заведующая отделением «Организация общественного питания» ПТК СахГУ

Одобрено на заседании ПЦК

*Дисциплинарный сервис
управления и мониторинга*

Протокол № 2 от «04» окт. 2014 г.

Председатель ПЦК

[Signature] Скорова Н. Г.

Согласовано *[Signature]* Осипенко Г.В., зав. отделением
подпись Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ К РАЗДЕЛУ ПМ 1.	
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»	6
ТЕМА 2.1 КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ВИДЫ, ТИПЫ И КЛАССЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ЗАПОЛНЕНИЕ ТАБЛИЦЫ «ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	6
ТЕМА 2.4. СТОЛОВЫЕ ПОСУДА, ПРИБОРЫ И БЕЛЬЕ. ЗАПОЛНЕНИЕ ТАБЛИЦЫ «ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ, ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ»	7
ТЕМА 2.4. СТОЛОВЫЕ ПОСУДА, ПРИБОРЫ И БЕЛЬЕ. ТРЕНИНГ ПО ПОЛИРОВКЕ СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ ПРИБОРОВ	8
ТЕМА 2.4. СТОЛОВЫЕ ПОСУДА, ПРИБОРЫ И БЕЛЬЕ. ТРЕНИНГ ПО ПОЛИРОВКЕ СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	9
ТЕМА 3.1. МЕНЮ, ПРЕЙСКУРАНТ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. НАЗНАЧЕНИЕ И ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ. ПОСТРОЕНИЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА КЛАССА «ЛЮКС». РАБОТА С УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ	9
ТЕМА 3.1. МЕНЮ, ПРЕЙСКУРАНТ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. НАЗНАЧЕНИЕ И ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ. ПОСТРОЕНИЕ КАРТЫ ВИН РЕСТОРАНА КЛАССА «ЛЮКС». РАБОТА С УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ	10
ТЕМА 4.3. ПРАВИЛА, ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ И ТЕХНИКА СЕРВИРОВКИ СТОЛОВ. РАЗРАБОТКА ЭСКИЗА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ СЕРВИРОВКИ К ЗАВТРАКУ, ОБЕДУ, УЖИНУ	10
ТЕМА 5.4. СПОСОБЫ ПОДАЧИ БЛЮД, ХАРАКТЕРИСТИКА, ОСОБЕННОСТИ. ТРЕНИНГ ПО ОВЛАДЕНИЮ ПОДАЧИ БЛЮД РУССКИМ СПОСОБОМ. ТРЕНИНГ ПО ОВЛАДЕНИЮ ПОДАЧИ БЛЮД ФРАНЦУЗСКИМ СПОСОБОМ. ТРЕНИНГ ПО ОВЛАДЕНИЮ ПОДАЧИ БЛЮД АНГЛИЙСКИМ СПОСОБОМ	11
ТЕМА 5.6. ПРАВИЛА СОЧЕТАЕМОСТИ НАПИТКОВ И БЛЮД. ПОДБОР НАПИТКОВ К БЛЮДАМ СОСТАВЛЕНИЕ РЕФЕРАТА «ПОДБОР НАПИТКОВ К БЛЮДАМ»	13
ТЕМА 5.7. ПРАВИЛА И ТЕХНИКА УБОРКИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ. ТРЕНИНГ ПО УБОРКЕ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ	15
ТЕМА 5.8. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ СЧЕТОВ И РАСЧЁТА С ПОТРЕБИТЕЛЕМ. ПРАВИЛА КУЛЬТУРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ, ПРОТОКОЛА И ЭТИКЕТА ПРИ ВЗАИМОДЕЙСТВИИ ОФИЦИАНТОВ С ГОСТЯМИ СОСТАВЛЕНИЕ РЕФЕРАТА «ОФИЦИАНТ – ЛИЦО ЗАВЕДЕНИЯ»	17
ТЕМА 6.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАЗДНИЧНЫХ ВЕЧЕРОВ. СОСТАВЛЕНИЕ РЕФЕРАТА «ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ТЕМАТИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ»	18
ТЕМА 7.1. ВИДЫ БАНКЕТОВ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАПОЛНЕНИЕ ТАБЛИЦЫ «СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БАНКЕТОВ	18
ТЕМА 7.2 БАНКЕТ-ПРИЕМ С ПОЛНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ. СЕРВИРОВКА БАНКЕТНЫХ СТОЛОВ ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ. РАЗРАБОТКА ЭСКИЗА СЕРВИРОВКИ СТОЛА ДЛЯ БАНКЕТА-ПРИЕМА С ПОЛНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ	19
ТЕМА 7.4. БАНКЕТ-ЧАЙ СЕРВИРОВКА БАНКЕТНЫХ СТОЛОВ. ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ. СОСТАВЛЕНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ «ОСОБЕННОСТИ ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИИ В РАЗЛИЧНЫХ СТРАНАХ»	20
СОСТАВЛЕНИЕ РЕФЕРАТА ЗАНЯТИЕ «ТРАДИЦИОННЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ»	21
ГЛОССАРИЙ	22

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения самостоятельных работ при освоении МДК 05.01 «Выполнение работ по профессии официант» профессионального модуля ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» специальности 1100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Самостоятельные работы профессионального модуля ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 48 часов.

Самостоятельные работы профессионального модуля ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» направлены на развитие самостоятельной познавательной активности в ходе изучения теоретического материала МДК 05.01 «Выполнение работ по профессии официант», и призваны способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, при освоении профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 «Организация обслуживания в общественном питании».

В результате выполнения самостоятельных работ предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате выполнения самостоятельных работ предполагается, что студент овладеет следующими **профессиональными компетенциями** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «**Обслуживание потребителей организаций общественного питания**», и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

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).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению практических занятий.

Темы и задания самостоятельных работ

№ работ	Название			Кол-во часов
	раздела	темы	Наименование работ	
1	Раздел ПМ Выполнение работ по профессии «Официант»	Тема 2.1 Классификация предприятий общественного питания. Виды, типы и классы предприятий общественного питания.	Заполнение таблицы «Характеристика типов предприятий общественного питания»	4
2		Тема 2.4. Столовые посуда, приборы и белье.	Заполнение таблицы «Характеристика столового белья, посуды, приборов»	4
3			Тренинг по полировке стеклянной посуды	2
4			Тренинг по полировке столовых приборов	2
5		Тема 3.1. Меню, прейскурант предприятий общественного питания. Назначение и правила составления.	Построение меню ресторана класса «люкс». Работа с учебно-методической литературой	2
6			Построение карты вин ресторана класса «люкс». Работа с учебно-методической литературой	2
7		Тема 4.3. Правила, последовательность и техника сервировки столов	Разработка эскиза предварительной сервировки к завтраку, обеду, ужину	2
8		Тема 5.4. Способы подачи блюд, характеристика, особенности	Тренинг по овладению подачи блюд русским способом	2
9			Тренинг по овладению подачи блюд французским способом	2
10			Тренинг по овладению подачи блюд английским способом	2
11		Тема 5.6. Правила сочетаемости напитков и блюд. Подбор напитков к блюдам	Составление реферата «Подбор напитков к блюдам»	3
12		Тема 5.7. Правила и техника уборки использованной посуды	Тренинг по уборке использованной посуды и приборов	2
13		Тема 5.8. Порядок оформления счетов и расчёта с потребителем. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	Составление реферата «Официант – лицо заведения»	2
14		Тема 6.2. Организация праздничных вечеров.	Составление реферата «Особенности организации тематических мероприятий».	3
15		Тема 7.1. Виды банкетов и их характеристика.	Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика банкетов».	2

16	Тема 7.2 Банкет-прием с полным обслуживанием. Сервировка банкетных столов Обслуживание гостей.	Разработка эскиза сервировки стола для банкета-приема с полным обслуживанием.	2
17	Тема 7.4. Банкет-чай Сервировка банкетных столов. Обслуживание гостей.	Составление презентации «Особенности чайной церемонии в различных странах»	6
18	Тема 8.1. Особенности питания иностранных гостей. Обслуживание в ресторанах.	Составление реферата занятие «Традиционные особенности питания»	4
ИТОГО			48

СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ К РАЗДЕЛУ ПМ 1. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 1

Тема 2.1 Классификация предприятий общественного питания. Виды, типы и классы предприятий общественного питания.

Цель: закрепление теоретических знаний, формирование умений систематизировать учебный материал, составлять таблицы.

Задание. Заполнение таблицы «Характеристика типов предприятий общественного питания»

Пособия для работы: учебник Усов В.В. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Алгоритм действий:

1. Внимательно прочитайте тему «Классификация предприятий общественного питания».
2. По учебнику найдите ответы на вопросы и задания.
3. Запишите ответы к вопросам и заданиям.
4. На основе изученного материала заполните таблицу «Классификация предприятий общественного питания»:

Контрольные вопросы и задания:

1. Дайте определение понятию «Тип предприятия общественного питания».
2. Дайте определение понятию «Класс предприятия общественного питания»
3. Какие типы предприятий общественного питания подразделяются на классы?
4. Какие факторы учитывают при определении типа предприятий?
5. Какие признаки положены в основу классификации предприятий общественного питания?
6. Какие предприятия являются «заготовочными»? Приведите примеры.
7. Какие предприятия являются «доготовочными»? Приведите примеры.
8. Заполните таблицу для всех типов предприятий общественного питания.

№ п/п	Тип предприятия	Характер производственно-торговой деятельности	Отличительные признаки	Ассортимент выпускаемой продукции
1.	фабрика-кухня	заготовочное	Высокомеханизированное предприятие, с большой мощностью	полуфабрикаты различной степени готовности
	И.т.д.			

Критерии оценки:

- оценка «5» - задание выполнено на 100-95 %.
- оценка «4» - задание выполнено на 94-75 %.