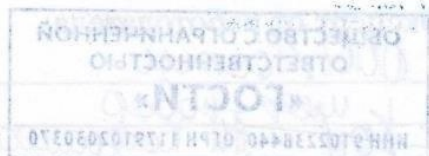


Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Рассмотрено и утверждено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 5 от 11 июня 2019г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РК  
"Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна"  
Е.С.Назарова  
11 июня 2019г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.11 Организация обслуживания в ресторане**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

г. Симферополь  
2019

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии  
профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 6 от «07» июня 2019г.  
Председатель Е.Н. Тригорова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»

А.А. Сиверс  
«07» июня 2019г.

СОГЛАСОВАНО

Эксперт от работодателя:

ООО «ГОСТИ»

ИИН 0102238440 / ОГРН 129102238370

И.И. Сиверс

«11» июня 2019

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.11 Организация обслуживания в ресторане** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**, примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31 марта 2017года, с учетом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчик:** Гросс Валентина Сергеевна –преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.11 Организация обслуживания в ресторане** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Учебная дисциплина **«Организация обслуживания в ресторане»** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

.Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-11.

В целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, а также работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями компетенций WSR.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- подбирать посуду для отпуска и подачи блюд, изделий и напитков разнообразного ассортимента;</li><li>- ориентироваться в особенностях обслуживания потребителей,</li><li>- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li><li>- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li><li>- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li><li>- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li><li>- соблюдать личную гигиену, соблюдать технику безопасности и санитарные нормы.</li></ul>	ПК 2.3. -2.8 ПК 3.3. – 3.6 ПК 4.2. – 4.3 ПК 5.3. – 5.4 ОК 1-7,9,10
-------	---	--

<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики основных видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- характеристики основных торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>- материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>- виды, общие правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>- методы организации труда официантов;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- способы подачи блюд; правила, очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</li> </ul>	
--------------	---	--

<p>ОК 01</p>	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих</p>
--------------	---	--

		<p>действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
		<p><b>Знания:</b> 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.</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умения:</b> определять задачи для 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><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>
		<p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>
		<p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
		<p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии</p>

	позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.



ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> 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</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
-------	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>33</b>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>27</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная учебная работа (всего)</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания в ресторане

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<p><b>Тема 1.1</b> Общая характеристика процесса обслуживания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	ОК 1-7,9,10
	<p>1. Общая характеристика процесса обслуживания: услуги общественного питания, их классификация, требования к ним. Задачи организации торговой деятельности предприятий питания, изучение законодательных актов, регламентирующих оказание услуг общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания.</p> <p>2. Методы и формы обслуживания. Самообслуживание (полное, частичное), обслуживание официантами, барменами. Прогрессивные технологии обслуживания. Концептуальные ПОП, приготовление блюд в присутствии посетителей, организация обслуживания по системе кейтеринг, внедрение мерчендайзинга</p>		
<p><b>Тема 1.2</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	ОК 1-7,9,10

Торговые помещения	Виды производственных и торговых помещений, их характеристика. Площадь торговых помещений в зависимости от типа предприятия и количества мест. Вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, залы. Интерьер залов, архитектурные и декоративные элементы. Принципы размещения и композиционные решения эстрады, места для танцев и барной стойки. Оборудование залов. Сервизная, хранение посуды и приборов, учет столовой посуды. Моечная столовой посуды. Сервис-бар (буфет). Раздаточная ресторана.		
<b>Тема 1.3</b> Столовая посуда, приборы, столовое белье	<b>Содержание учебного материала</b>	3	ПК 2.3. -2.8 ПК 3.3. – 3.6 ПК 4.2. – 4.3 ПК 5.3. – 5.4 ОК 1-7,9,10
	Виды столовой посуды и столовых приборов. Виды и характеристика фарфоровой, керамической посуды. Виды и характеристика металлической посуды. Виды и характеристика столовых приборов. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов. Характеристика столового белья.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	Практическое занятие № 1 Подбор и распределение столовой посуды, приборов по назначению.		
<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Рефераты, сообщения по теме.	1		
<b>Тема 1.4</b> Информационное обеспечение предприятий общественного	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 2.3. -2.8 ПК 3.3. – 3.6 ПК 4.2. – 4.3 ПК 5.3. – 5.4
	Средства информации. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд. Виды меню. Карта вин и коктейли. Оформление меню и карты вин.		

питания	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 1-7,9,10
	Практическое занятие № 2 Составление различных видов меню.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Сообщения по теме «Меню». Составление доклада и презентации.	1	
<b>Тема 1.5</b> Подготовка к обслуживанию потребителей	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 2.3. -2.8 ПК 3.3. – 3.6 ПК 4.2. – 4.3 ПК 5.3. – 5.4 ОК 1-7,9,10
	Подготовка к обслуживанию потребителей. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели. Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья. Правила сервировки столов. Подготовка персонала к обслуживанию.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	3	
	Практическое занятие № 3 Складывание салфеток простыми и сложными способами.	1	
	Практическое занятие № 4 Техника сервировки столов.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Рефераты, сообщения по теме.	2	

<b>Тема 1.6</b> Обслуживание потребителей в ресторанах	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 2.3. -2.8 ПК 3.3. – 3.6 ПК 4.2. – 4.3 ПК 5.3. – 5.4 ОК 1-7,9,10
	1. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Работа с подносом. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Способы подачи блюд и закусок. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи супов. 2. Правила подачи вторых блюд. Подача сладких блюд и фруктов. Правила подачи горячих и холодных напитков. Правила этикета и нормы поведения за столом. Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам. Расчет потребителями. Уборка столов и замена использованной посуды.		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Практическое занятие № 5 Выполнение подачи блюд и напитков различными способами.	1	
<b>Тема 1.7</b> Банкеты и приемы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,10
	1. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Виды приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Смешанный (комбинированные) банкеты. Банкет-чай. Банкет вне ресторана, виды выездного ресторанного обслуживания.		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Практическое занятие № 6 Сервировка фуршетного стола.	2	

	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Рефераты, сообщения по теме.</p>	2	
<p><b>Тема 1.8</b> Специальные формы обслуживания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Специальные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведского слота. Обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание на железнодорожном транспорте. Обслуживание в аэропорту и на борту самолета. Обслуживание автопассажиров. Обслуживание на водном транспорте. Обслуживание в местах массового отдыха. Формы ускоренного обслуживания: шведский стол, экспресс-столы, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк. Тематические мероприятия: обслуживание новогодних вечеров, свадеб, в честь Дня Победы, в День 8 марта.</p>	1	ОК 1-7,9,10
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Составление меню для кофе-брейк. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Рефераты, сообщения по теме.</p>	1	
	<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	1	
	<p><b>Всего:</b></p>	<b>33</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование кабинета и рабочих мест располагает посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.

#### **Оборудование кабинета:**

- персональный компьютер,
- интерактивная доска;

#### **Комплект мебели:**

- офисный стол для преподавателя,
- стол ученический,
- стул ученический,
- шкаф для хранения КМО и наглядных образцов;

#### **Средства для проведения практических работ:**

- посуда сервизная
- столовое белье
- фужеры, бокалы,
- ножи, вилки,
- подносы.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор.
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением,
- плакаты, таблицы, схемы.

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)



### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **Перечень учебных изданий:**

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2010г.

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://bankirsha.com>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Радченко Л. «Организация производства и обслуживания на ПОП», 2013г. – 328с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики основных видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- характеристики основных торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>- материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>- виды, общие правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>- методы организации труда официантов;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- способы подачи блюд; правила, очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы, сообщений;</li> <li>- защита отчетов по практическим;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий на зачете</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать посуду для отпуска и подачи блюд, изделий и напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- ориентироваться в особенностях обслуживания потребителей,</li> <li>- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- соблюдать требования к безопасности готовой продукции* и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>- соблюдать личную гигиену, соблюдать технику безопасности и санитарные нормы.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- Точность оценки</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	