**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.012 БЛЮДА МИРОВОЙ КУХНИ**

2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», примерной программы учебной дисциплины «ОП.12 Блюда мировой кухни» из примерной основной образовательной программы « Повар, кондитер» рег.№ 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017.

**Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик:** Анисимова Лариса Викторовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
|  | |  |
|  | |  |
|  | |  |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИЫ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.12Блюда мировой кухни» предназначена для изучения при освоении ООП СПО ПКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре ООП СПО ПКРС:**

Учебная дисциплина является частью общепрофессионального цикла, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, ис-пользовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп техно-логического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрика-тов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска ку-линарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, по-жарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |
| ОК. 01 | 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). | Актуальный профессиональный и соци-альный 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 |
| ОК. 02 | 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК. 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК. 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| 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 те-мы  основные общеупотребительные глаго-лы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процес-сов профессиональной деятельности особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

|  |  |
| --- | --- |
| **Коды личностных**  **результатов** | **Планируемые результаты освоения дисциплины включают** |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 13 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 14 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ЛР 16 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЛР 17 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики Иркутской области |
| ЛР18 | Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции |
| ЛР 19 | Активно применяющий полученные знания на практике |
| ЛР 20 | Способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины (всего)** | **69** |
| **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **69** |
| теоретическое обучение | 16 |
| практические занятия | 52 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета** | 1 |

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **№ занятия** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Методическая характеристика урока** | | **Объем часов** | **Осваиваемые**  **Элементы**  **компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | **5** | **6** |
| **Раздел 1. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран** | | | | | **35** |  |
| **Тема 1.1**  Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран |  | **Содержание учебного материала** |  | |  |  |
| 1 | Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Европейские стандарты в приготовлении блюд. Набор исходных продуктов национальных кухонь. Способы обработки продуктов. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | **1** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 2 | Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни. Молекулярная кухня – новое направление мировой кулинарии. Кухня фьюжн | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** |  | |  |
| 3-7 | **Практическая работа №1**  Разработка и оформление меню блюд зарубежной кухни. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | | **5** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР18, ЛР 19 |
| 8-12 | **Практическая работа №2**  Разработка и оформление меню блюд зарубежной кухни. | **5** |
| **Раздел 2. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы** | | | | | **34** |  |
| **Тема 2.1.**  Ассортимент и технология приготовления блюд Французской кухни |  | **Содержание учебного материала** | |  |  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 13 | Французская кухня. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | **1** |
| 14 | Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка. | | **1** |
| 15 | Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. Использование сыров для приготовления блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.).. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** |
| 16 | Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок. Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и др. | | **1** |
| 17 | Особенности приготовление популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи. | | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** | |  |  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР18, ЛР 19 |
| 18-20 | **Практическая работа №3**  Приготовление традиционных блюд французской кухни | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | **3** |
| 21-23 | **Практическая работа №4**  Приготовление традиционных блюд французской кухни | | **3** |
|  | 24-25 | **Практическая работа №5**  Приготовление традиционных блюд французской кухни | | **2** |
| **Тема 2.2**  Ассортимент и технология приготовления блюд Итальянской кухни. |  | **Содержание учебного материала** | |  |  |  |
| 26 | Итальянская кухня. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 27 | Способы определения массы сырья, необходимого для приготовления блюд. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд итальянской кухни. | | **1** |
| 28 | Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом) | | **1** |
| 29 | Особенности итальянской кухни (первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки) Варианты оформления блюд итальянской кухни и способы подачи. | | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** | |  |  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР18, ЛР 19 |
| 30-32 | **Практическая работа №6**  Приготовление традиционных блюд итальянской кухни | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | **3** |
| 33-35 | **Практическая работа №7**  Приготовление традиционных блюд итальянской кухни | | **3** |
| 36-37 | **Практическая работа №8**  Приготовление традиционных блюд итальянской кухни | | **2** |
| **Тема 2.3.**  Ассортимент и технология приготовления блюд Немецкой кухни. |  | **Содержание учебного материала** | |  |  |  |
| 38 | Немецкая кухня. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 39 | Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбергский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. | | **1** |
| 40 | Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки. Варианты оформления блюд немецкой кухни и способы подачи. | | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** | | Выполнение практического задания. |  |  |
| 41-43 | **Практическая работа №9**  Приготовление традиционных блюд немецкой кухни | | **3** |
|  | 44-46 | **Практическая работа №10**  Приготовление традиционных блюд немецкой кухни | |  | **3** |  |
|  | 47-48 | **Практическая работа №11**  Приготовление традиционных блюд немецкой кухни | | **2** |  |
| **Тема 2.4.**  Ассортимент и технология приготовления блюд  Английской кухни |  | **Содержание учебного материала** | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование |  |  |
| 49 | Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг, йоркширский пудинг). Варианты оформления блюд английской кухни и способы подачи. | | **1** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | **Тематика практических занятий** | | Выполнение практического задания. |  |
| 50-52 | **Практическая работа №12**  Приготовление традиционных блюд английской кухни | | **3** |
|  | 53-55 | **Практическая работа №13**  Приготовление традиционных блюд английской кухни | | **3** |
|  | 56-57 | **Практическая работа №14**  Приготовление традиционных блюд английской кухни | | **2** |
| **Тема 2.5.**  Ассортимент и технология приготовления блюд  Китайской кухни |  | **Содержание учебного материала** | |  |  |  |
| 58 | Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Особенности приготовления: свинина (курица) в кисло-сладком соусе, курица гунбао, мапо тофу, вонтоны, пельмени, чуньцзюань, чоу мейн и утка по-пекински. Варианты оформления блюд китайской кухни и способы подачи. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | **Тематика практических занятий** | | Выполнение практического задания. |  |
| 59-61 | **Практическая работа №15**  Приготовление традиционных блюд китайской кухни | | **3** |
| 62-64 | **Практическая работа №16**  Приготовление традиционных блюд китайской кухни | | **3** |
| 65-66 | **Практическая работа №17**  Приготовление традиционных блюд китайской кухни | | **2** |
| **Тема 2.6.**  Ассортимент и технология приготовления блюд  Японской кухни |  | **Содержание учебного материала** | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование |  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 67 | Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Особенности приготовления японской кухни: суши, роллы, рамен, темпура, окономияки, мисо, якитори и тд.Варианты оформления блюд японской кухни и способы подачи. | | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** | | Выполнение практического задания. |  |
| 68 | **Практическая работа №18**  Приготовление традиционных блюд японской кухни | | **2** |
| **Промежуточная аттестация** | 69 | **Дифференцированный зачет** | | | **1** |  |
| **Всего :** | | | | | **69** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие Кабинета Организации

обслуживания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная;

рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала, рабочая программа, тематическое планирование, поурочное планирование.

Технические средства обучения: компьютер; наглядные пособия (презентации по темам).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания):**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина.- М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019.-176с. - (Среднее профессиональное образование).

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Л.А. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2016.- 398с.: ил.- (Среднее профессиональное образование).

3. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.

4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Радченко Л.А.-М.: «Феникс», 2017

**Дополнительные источники:**

1. . Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд. центр «Академия», 2017
2. Анфимова Н.А. Кулинария (11-е изд.) учебник Изд.центр «Академия», 2014
3. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2014. – 464 с
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
5. Л.А.Радченко Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие/Л.А.Радченко-Ростов н/Дону: Феникс,2016
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия,2014.- 416с.

**Интернет-источники:**

Доступ к сети internet (Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин) :

1. [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1)
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знание:  -виды, типы и классы организаций общественного питания;  -рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  -подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  -правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;  -приемы складывания салфеток  -правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию  -ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла, сервировку столов, современные направления сервировки  -обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;  -использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;  -приветствие и размещение гостей за столом;  правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  -правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;  -способы подачи блюд;  -очередность и технику подачи блюд и напитков;кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд;  -требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  -способы замены использованной посуды и приборов;  -правила культуры обслуживания, протокола и -этикета при взаимодействии с гостями;  информационное обеспечение услуг общественного питания;  -правила составления и оформления меню,  обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов | Текущий контроль  при проведении:  -письменного, устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета, экзамена по МДК в виде:  -письменных, устных ответов,  -тестирования. |
| Умения:  -выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;  -встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;  -приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;  -рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;  -подачи блюд и напитков разными способами;  расчета с потребителями;  -обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  -выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания  -подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  -складывать салфетки разными способами;  -соблюдать личную гигиену  -подготавливать посуду, приборы, стекло  осуществлять прием заказа на блюда и напитки  подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;  -оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  -подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;  -соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  -соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  -разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;  -заменять использованную посуду и приборы;  -составлять и оформлять меню,  -обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы  -обслуживать иностранных туристов  -эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания  -осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;  -предоставлять счет и производить расчет с потребителями;  -соблюдать правила ресторанного этикета;  -производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;  -изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме. | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим, лабораторным занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы:  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических, лабораторных занятий  Промежуточная аттестация:  - оценка выполнения практических заданий на зачете, экзамене. |