**СОДЕРЖАТЕЛЬНОЕ ОПИСАНИЕ ЦОК**

**«Подготовка организации питания к обслуживанию»**

1. **Информация о разработчике содержательного описания ЦОК**

|  |  |
| --- | --- |
| **ФИО разработчика** (введите свои ФИО): | 1. Крайнова Елена Николаевна  2. Миндиярова Гюзель Рушановна |
| **Место работы / регалии разработчика** (введите свои место работы и/или регалии): | 1. ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им.Г.И.Усманова», преподаватель  2. ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им.Г.И.Усманова», преподаватель |
| **Дата** (введите дату заполнения разработчиком данного описания): | 25 сентября 2023 года |

**2. Общая информация по занятиям на основе ЦОК**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ФГОС СПО** | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержден Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731 (ред. от 13.07.2021) | | | | |
| **ПООП Профессионалитета** | Проект 43.01.01 Официант, бармен:  Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ:   1. Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО 2023 г. | | | | |
| **Профессиональный модуль** | ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания | | | | |
| **МДК** | МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании | | | | |
| **Наименование раздела** (укажите наименование раздела согласно УТК) | Организация и технология обслуживания в общественном питании | | | | |
| **Наименование темы** (укажите тему согласно УТК) | Подготовка организации питания к обслуживанию | | | | |
| **Тип занятий и форма проведения**  (укажите тип и форму проведения занятий на основе ЦОК): | |  |  | | --- | --- | | + Усвоение новых знаний и способов действия  + Актуализация знаний и способов действия (закрепление)  ☐ Систематизация и обобщение знаний и способов действия  ☐ Комбинированное занятие  ☐Контроль знаний и способов действия | + лекция  + практическое занятие  ☐ лабораторное занятие  ☐ семинар  ☐ консультация  + контрольная работа  ☐ другой (дискуссия, конференция, круглый стол, деловая игра, имитационно-ролевое моделирование и др.) | |  |  | | | | | |
| **Уровень изучения** (укажите один или несколько уровней освоения материала, на которые рассчитан ЦОК): | ☐1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);  +2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции  или под руководством);  ☐ 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач). | | | | |
| **Адаптация для студентов с ОВЗ** (выберите «да» или «нет» из списка. Для варианта «да» укажите дополнительно категорию ОВЗ) | Нет | | | | |
| **Учебник** (укажите основные печатные и электронные издания, которым соответствует ЦОК) | Основные печатные издания:   1. Лутошкина, Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Г.Г. Лутошкина. - М.: Academia, 2019. - 16 c. 2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.   Основные электронные издания:  1. Л. В. Мармузова "Основы микробиологии, санитарии и гигиены производства хлебобулочных и мучных изделий кондитерских изделий’ 04.02.10 Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий. http://smikro.ru  2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены http://www.cross-kpk.ru/ims/files.  3. Кулинар - Гигиена и санитария Понятие о микробиологии и микроорганизмах. http://viewfood.ru/index.php  4. Микробиология во многих сферах человеческой деятельности. Гид по научному миру. http://gidnauk.ru › mikrobiologiya/mikrobiologiya, mnogix | | | | |
| **Ключевые слова** (введите через запятую список ключевых слов, характеризующих ЦОК): | Услуга общественного питания, столовые приборы, меню, прейскуранты | | | | |
| **Базовые понятия, единые для среднего профессионального образования** (укажите одно или несколько соответствующих понятий из Вашей предметной области - при их наличии) | ☐ меню  ☐ торговое помещение  ☐ оборудование залов  ☐столовая посуда | ☐столовые приборы  ☐ услуга питания | ☐  ☐  ☐  ☐  ☐  ☐ | ☐  ☐  ☐  ☐  ☐  ☐ |
| **Краткое описание** (введите аннотацию занятиям на основе ЦОК): | ЦОК предназначен для обучающихся по профессии 43.01.01 Официант, бармен.  ЦОК может применяться на лекционных и практических занятиях в рамках изучения раздела «Организация и технология обслуживания в общественном питании».  На занятиях предусмотрено использование следующих типов электронных образовательных материалов:  Инфографика;  Виртуальный тренажер;  Интерактивная мини-игра. | | | | |

**3. Тематическое содержание и планируемые результаты (согласно ФГОС и ПООП-П):**

В результате проведения занятий на основе ЦОК по профессиональному модулю 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» (МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании) обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД1 Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций:

ОК 02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

В результате освоения профессионального модуля на основе ЦОК обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Владеть навыками | - выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; |
| Уметь | - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;  - соблюдать личную гигиену; |
| Знать | - виды, типы и классы организаций общественного питания;  - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;  - правила личной подготовки официанта к обслуживанию;  - способы расстановки мебели в торговом зале;  - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем ПМ, МДК** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**  *(если предусмотрены)* | **Объем, час.** | **Код ОК/ПК** | **Код Н/У/З** |
| МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании | | | | |
| Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании | | | | |
| Тема 1.1 Подготовка организации питания к обслуживанию | Содержание |  | *ПК 1.1*  *ОК 02*  *ОК 03*  *ОК 06* | *Н 1*  *У 1*  *У 11*  *З 1*  *З 2*  *З 4*  *З 6*  *З 7* |
| Особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях. Характеристика методов и форм обслуживания | 3 |
| Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели | 3 |
| В том числе практических и лабораторных занятий |  |
| Столовые посуда, приборы. Средства информации: меню, прейскуранты | 2 |
| Итого, час |  | 8 |  |  |

**4. Образовательный (учебный) материал:**

**Цель**: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

**Задачи:**

* овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации обслуживания;
* изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним;
* современных технологий, форм, методов, средств обслуживания;
* видов и характеристик торговых помещений, посуды, приборов, столового белья;
* правил составления и оформления меню, карт вин; видов и правил сервировки и оформления столов;
* организации и техники обслуживания потребителей на предприятиях различных типов и классов;
* порядок предоставления различных услуг;
* правил оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг;
* требований к обслуживающему персоналу;
* организации труда обслуживающего персонала.

**4.1 Понятийный (терминологический) аппарат**.

Необходимо представить понятийный (терминологический) аппарат, характеризующий основное содержание учебного материала данного ЦОК. Понятийный аппарат должен соответствовать предметной области и включать не только термины и определения из теоретической части, но также ключевые понятия, овладение которыми необходимо для применения изученного материала и диагностики.

Рекомендуемый объем – 6-12 терминов, 0,1-0,2 а.л.

**Услуга общественного питания** – результат деятельности предприятий общественного питания по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания.

**Процесс обслуживания** – совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания или организации досуга.

**Условия обслуживания** – совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.

**Качество услуги** – совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять реальные и предполагаемые потребности людей.

**Безопасность услуги** – комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

**Экологичность продукции** – комплекс свойств продукции, услуг, которые позволяют оказывать воздействие на окружающую среду, не подвергая ее риску.

**Метод обслуживания потребителей** – способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления.

**Форма обслуживания потребителей** – организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

**Меню —** это перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже на данный день, с указанием выхода и цены.

**4.2 Блочно-модульное описание занятий на основе ЦОК**

(выберите соответствующий модуль в каждом блоке, вид ЭОМ и приведите их описание по соответствующему шаблону)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **БЛОК 1. Вхождение в тему и создание условий для осознанного восприятия нового материала** | | | |
| **Наименование модуля** | | | |
| **Виды ЭОМ** | **Требования к учебному материалу** | | |
|  |  | | |
| **БЛОК 2. Освоение нового материала** | | | |
| **Модуль 2.1. Формирование новых знаний и способов деятельности (изложение нового материала)** | | | |
| **Виды ЭОМ** | | **Требования к учебному материалу** | |
| Динамическая инфографика (8–12 блоков информации на одном экране) | | Необходимо представить учебный текст с иллюстрациями, в т.ч. с указанием целей, задач, основных положений и выводов.  Объем текста должен составлять 0,2-0,5 а.л., или от 8 тыс. печ. символов до 20 тыс. печ. символов с пробелами, что соответствует от 4 до 12 страниц текста, набранного шрифтом Times New Roman (размер шрифта 14) с 1,5 интервалом. | |
| **ЭОМ 1. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях**  **Задание.** Изучите материал об особенностях организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях, а также о характеристиках методов и форм обслуживания. Чтобы перейти к учебному материалу, кликните на каждую из иконок.  C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\Рисунок1.jpg  Основные понятия, применяемые в подготовке организации питания к обслуживанию  Особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях  Характеристика методов и форм обслуживания  Виды торговых помещений, их назначение, характеристика  Оборудование залов. Современные требования к мебели  Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде  Столовые приборы: виды, назначение, характеристика  Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристики  Виды услуг общественного питания  Перспективное планирование развития и размещения сети предприятий общественного питания  Слайд 1  **Основные понятия, применяемые в подготовке организации питания к обслуживанию**  Основные понятия, применяемые в подготовке организации питания к обслуживанию, регламентируются ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения», ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».  ***Услуга общественного питания (индустрии гостеприимства) –*** результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции ОП и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.  ***Процесс обслуживания*** –совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.  ***Условия обслуживания*** –совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.  ***Качество услуги*** –совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять реальные и предполагаемые потребности людей.  ***Безопасность услуги*** –комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.  ***Экологичность продукции (услуг)*** –комплекс свойств продукции, услуг, которые позволяют оказывать воздействие на окружающую среду, не подвергая ее риску.  ***Метод обслуживания потребителей*** –способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Различают три метода обслуживания: официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом) cамообслуживание и комбинированный.  ***Форма обслуживания потребителей*** –организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.  К ***обслуживающему персоналу*** предприятия относятся: метрдотель (администратор зала), официант бармен, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар, продавец магазина (отдела) кулинарии.  Слайд 2  **Особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях**  Основная услуга общественного питания — услуга питания. Услуга питания представляет собой услуги по изготовлению ку­линарной продукции и созданию условий для ее реализации и потребления в соответствии с типом и классом предприятия. Они подразделяются на следующие:   * услуга питания ресторана; * услуга питания бара; * услуга питания кафе; * услуга питания столовой; * услуга питания закусочной.   Так, например, услуга питания ресторана представляет собой услуги по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных видов сырья, покупных товаров и вино-водочных изделий, а услуга питания закусочной представляет услугу изготовления узкого ассортимента кулинарной продукции.  Услуги по организации потребления продукции и обслуживания включают:   * организацию и обслуживание торжеств, ритуальных мероприятий; * организацию питания и обслуживания участников конференций, совещаний, культурно-массовых мероприятий и т.д.; * услугу официанта, бармена по обслуживанию на дому; * доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий и обслуживание потребителей в офисах и на дому; * обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта; * обслуживание в номерах гостиниц; * организацию рационального комплексного питания и др.   В ресторанах, барах большое внимание уделяется организации услуги досуга. Услуги по организации досуга включают:   * организацию музыкального обслуживания; * организацию проведения концертов, программ варьете; * предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.   Слайд 3  **Характеристика методов и форм обслуживания**  Методы обслуживания потребителей - способы реализации потребителям продукции общественного питания.  Различают два метода обслуживания:   * обслуживание официантом, барменом, буфетчиком; * самообслуживание.   Форма обслуживания потребителей - организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.  Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях зависят от места приема пиши, способа ее получения и доставки потребителям, степени участия персонала в обслуживании и др. Выбор наиболее рациональных видов обслуживания способствует более полному удовлетворению спроса потребителей.  Основными видами обслуживания в общественном питании являются:   * реализация продукции в залах предприятий открытого типа (ресторанов, баров, столовых, кафе, закусочных), а также в столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях; * обслуживание пассажиров в пути следования; * реализация кулинарной продукции через магазины (отделы) кулинарии; * организация обслуживания официантом (барменом) на дому.   При массовом обслуживании, при сравнительно небольшом ассортименте реализуемых блюд, для ускорения обслуживания применяется самообслуживание, в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточной холодные блюда и напитки, мучные кондитерские изделия. Горячие блюда раздатчики порционируют непосредственно перед отпуском.  Обслуживание официантами применяется в ресторанах, барах, иногда в кафе, в которых создание комфорта играет большую роль, эти предприятия предназначены не только для выполнения услуги питания, но и для организации отдыха потребителей.  При комбинированном методе предусматривается сочетание двух указанных методов обслуживания. Например, предприятие работает днем по методу самообслуживания (общедоступная столовая, кафе), а в вечернее время — обслуживание официантами. В таких предприятиях также должны создаваться условия для организации отдыха потребителей.  В зависимости от участия персонала в обслуживании различают полное и частичное самообслуживание.  При полном самообслуживании потребитель выполняет все опе­рации, связанные с получением блюд, доставкой их к обеденному столу и уборкой посуды.  При частичном самообслуживании большую часть этих операций выполняет персонал предприятия для ускорения обслуживания. Примером частичного самообслуживания является предварительное накрытие столов в столовых при производственных предприятиях и учебных заведениях, где установлен единый обеденный перерыв и питание организовано через комплексные завтраки, обеды. При этом потребители лишь разливают в тарелки первые блюда из супниц, заранее выставленных на столы, уносят использованную посуду.  По способу расчета с потребителями различают самообслуживание с предварительным, последующим, непосредственным расчетом, оплатой после приема пищи и саморасчетом.  При самообслуживании с предварительным расчетом потребители, ознакомившись с меню, приобретают чеки в кассе и по этим чекам получают выбранные блюда на раздаче, такой вид самообслуживания замедляет процесс обслуживания. Значительное ускорение при применении этой формы обслуживания достигается при отпуске комплексных обедов по заранее приобретенным талонам или абонементам.  Самообслуживание с последующим расчетом — расчет за выбранные блюда в конце раздаточной линии. Преимуществами этой формы обслуживания являются возможность наглядного выбора блюд потребителями, освобождение раздатчиков от разбора чеков, что ускоряет процесс обслуживания.  Самообслуживание с непосредственным расчетом обеспечивает одновременность выбора блюд, их получения и оплаты стоимости. В этом случае отпуск продукции и расчет с потребителем производится одним работником. Такая форма обслуживания применяется в буфетах, закусочных, при обслуживании через барную стойку в барах.  При самообслуживании с оплатой пост приема пищи потребитель, выбрав блюда и напитки, получает чек у кассира в конце раздаточной, который оплачивает после приема пищи при выходе из зала. Применение такой формы обслуживания способствует усилению контроля за ведением расчетных операций. При этом пропускная способность зала увеличивается в 1,5 раза по сравнению с самообслуживанием с предварительной оплатой.  Самообслуживание по системе саморасчета применяется в предприятиях с постоянным контингентом питающихся. Потребители самостоятельно выбирают блюда и рассчитываются, опуская деньги в копилку. Возле каждого вида продукции находится ценник.  Слайд 4  **Виды торговых помещений, их назначение, характеристика**  В соответствии со строительными нормами, правилами проектирования и ГОСТ «Общественное питание. Классификация предприятий», к помещениям для потребителей на предприятиях общественного питания относят вестибюль (включая гардероб), залы. В ресторанах в эту группу входят банкетные залы, коктейль-залы, аванзалы. Гардероб и туалетные комнаты обязательно должны быть во всех предприятиях общественного питания, кроме закусочных; в ресторанах «люкс» и высшего класса и барах «люкс» выделяются курительные комнаты. В ресторанах раздаточная, буфеты, сервизная и моечная столовой посуды являются подсобными торговыми помещениями.  Площадь торговых помещений зависит от типа предприятия и количества мест. Исчисляются они в квадратных метрах умножением нормы площади на одно место на количество мест.  Нормы площади на одно место, м2: в столовых общедоступных — 1,8; кафе, закусочных, пивных барах — 1,6; в ресторанах (зал с эстрадой и танцплощадкой) — 2,0; в ресторанах без эстрады и танцплощадки и барах — 1,8.  Вестибюль — это, по сути, первое помещение, куда попадают потребители, и где начинается их обслуживание.  Площадь вестибюля должна быть строго пропорциональна площади торгового зала, интерьер — соответствовать главному направлению ресторана. Площадь вестибюля должна равняться примерно четверти площади зала. В вестибюле рекомендуется размещать информацию об услугах, которые предоставляет предприятие, а также необходимые указатели. В вестибюле размещают гардероб для верхней одежды, оборудуют зеркалами, мягкой мебелью (кресла, полукресла, банкетки — сиденья с мягкой подушкой без спинок), журнальными столиками; организуют продажу газет, сигарет, сувениров.  Гардероб – по своим размерам это помещение рассчитано для приема верхней одежды от посетителей. Как правило, гардероб расположен в вестибюле при входе. Гардеробщик при приеме одежды от посетителей обязан сразу же вручать им жетоны (номерки) и только затем вешать одежду.  Туалетные комнаты. Для посетителей должна быть обеспечена возможность, вымыть руки, поправить прическу и т.д. Как правило, рядом с гардеробом оборудуют туалетные комнаты. К их санитарному состоянию предъявляют высокие требования: безупречная чистота, вентиляция, освещение. В туалетных комнатах должна быть подводка горячей и холодной воды, зеркало, туалетное мыло, бумага, бумажные полотенца, салфетки. Желательно иметь в туалетных комнатах, особенно в предприятиях высокого класса, одежные и обувные щетки.  Аванзал — помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей — участников банкетов (торжеств). Оформление аванзала должно быть органично связано с декоративным решением основного зала.  Залы предприятий общественного питания — основные помещения, где обслуживают потребителей. Восприятие и оценка потребителями всех элементов среды зала происходит с позиций удобства и красоты. Общее впечатление и оценка среды зала получают отражение в понятии «комфортные условия». Гармоничное сочетание окраски стен, потолка, пола, цвета гардин, а также формы и цвета мебели, оригинальное освещение – все внутреннее убранство зала должно вызывать у посетителя желание вновь побывать здесь.  С точки зрения эстетики зал должен быть, прежде всего, удобным и привлекательным. Каким бы он ни был по размерам, посетитель должен быть обеспечен определенной степенью уединенности. В ресторанах люкс и высшей категории каждый посетитель должен чувствовать, что у него «хороший столик», возможно, даже «самый лучший» из всех.  Психологами доказано, что комфорт зала – освещение, акустика, вентиляция, красиво сервированный стол, искусно сложенные салфетки, живые цветы на столах, негромкая музыка – создает у посетителя хорошее настроение, повышает аппетит.  В создании впечатления уединенности и комфорта главную роль играют освещение, цвет, акустика зала. Если зал имеет полную загрузку только в обеденное и вечернее время, то его можно разделить на несколько частей, или зон, что также дает возможность создать атмосферу уединенности. Наиболее изолированные зоны можно отводить для проведения банкетов или деловых встреч.  Зал является центром архитектурно-планировочного решения ресторана, функциональное назначение которого определяет и его планировку. Важнейший принцип архитектурной композиции – гармоничное сочетание всех элементов оформления. Планировка залов создает впечатление гармоничности в том случае, когда отношение их длины и ширины определяется «правилом золотого сечения». Так, при прямоугольной форме зала отношение его длины к ширине может находиться в пределах от 2:3 до 1:3. Всякое другое сочетание считается менее удачным.  Кроме того, зал должен иметь удобное сообщение с раздачей, сервизным буфетом, моечной столовой посуды и буфетом. Достижение такой взаимосвязи помещений способствует ускорению обслуживания посетителей и повышению его качества, а также производительности труда работников.  Танцевальная площадка. Выбор места для площадки во многом зависит от размера и композиции зала. Она может находиться в центре зала, становясь при этом и композиционной его серединой. В других случаях она заканчивает перспективу интерьера. Чаще всего площадку композиционно выделяют из окружающего пространства с помощью оригинальных светильников, особой формы потолка. Если площадка разделяет внутреннее пространство ресторана, то ее оформление носит нейтральный характер. В ресторане норма площади для эстрады и танцевальной площадки составляет 0,15 м2 на одно место. Глубина эстрады от 3 до 8 м.  Понятие интерьера, включает планировочно-техническое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолков, отделочные материалы, декоративное оформление торговых и банкетных залов. С решением интерьеров должно быть органически связано оформление технологического, торгового и холодильного оборудования, стиль мебели, посуды. Большую роль в создании интерьера современного предприятия играет художественное конструирование, или дизайн. Рассматривая каждый проектируемый предмет – буть то мебель, светильник и т.д. – как часть комплекса предметов, окружающих человека, художник-дизайнер создает разнообразные удобные и эстетически полноценные комплексы. Один из важных приемов в решении интерьера – деление пространства торгового зала на отдельные зоны, секторы.  На смену огромным залам прежних лет пришли небольшие залы с различными формами связи между ними (легкие раздвижные стены, боксы, ниши с применением невысоких перегородок, цветочниц и т.д.). При оформлении помещений ресторана учитываются его наименование, национальная кухня, особенности формы обслуживания и т.д.  Для создания нормального температурного режима (температура -20-220С, влажность воздуха 60-65%) в торговых помещениях иногда осуществляется кондиционирование воздуха.  Очень важно также добиться бесшумной работы вентиляционных установок. Правильный выбор системы освещения, соблюдение гигиенических норм освещенности различных участков зала имеют одинаково большое значение, как для посетителей, так и для работников. Кроме того, освещение играет большую роль и при оформлении интерьеров.  Для оформления торговых залов ресторана сейчас чаще применяют краски на основе синтетических смол. Они прочны, эластичны, водонепроницаемы, стойки к химическому воздействию, разнообразны по внешнему виду, обладают поверхностью всевозможных цветов и оттенков. Широко используется в качестве отделочного материала естественный камень. Каменные поверхности в интерьере придают ему особую художественную выразительность. В настоящее время популярна отделка стен галькой, щебнем, булыжником и т.д.  В целях уменьшения в залах шума при отделке стен и потолков рекомендуется применять звукопоглощающие плиты, акустические качества зала для проведения в них концертно-эстрадных выступлений.  Большое распространение получили подвесные потолки. Применение звукоизоляционных материалов в подвесных потолках способствует значительному снижению уровня шума в здании, а также помогает скрыть электропроводку, вентиляционные воздухоотводы и другие коммуникации.  Основные требования к полам в ресторанах – ровная нескользкая поверхность, влагоустойчивость и сопротивляемость истиранию.  Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиП. Различают пять основных групп помещений:   * складская группа — предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения; * производственная группа — предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерский, кулинарный и др.) и вспомогательные (моечные, хлеборезка); * торговая группа — предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления (торговые залы с раздаточными и буфетами, магазины кулинарии, вестибюль с гардеробом и санузлами и др.); * административно-бытовая группа — предназначена для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами и др.).   Все группы помещений связаны между собой. Разработаны следующие требования к компоновке помещений: все группы помещений должны размещаться по ходу технологического процесса: вначале складские, производственные, затем торговые, с ними должны быть удобно взаимосвязаны административно-бытовые и технические помещения;   * взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов; * следует стремиться к компактной структуре здания, предусматривая возможность перепланировки помещений в связи с изменением технологии производства; * компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требованиям СНиП, санитарным и противопожарным правилам; * все производственные и складские помещения должны быть не проходными, входы в производственные и бытовые помещения — со стороны хозяйственного двора, а в торговые помещения — с улицы; они должны быть изолированы от входов в жилые помещения; * компоновка торговых помещений производится по ходу движения посетителей; предусматривается возможность сокращения их передвижения и обеспечение эвакуации людей в случае пожара.   Слайд 5  **Оборудование залов. Современные требования к мебели**  Главным оборудованием залов в ресторанах, барах, кафе, столовых является мебель (обеденные и банкетные столы, стулья и полукресла, подсобные (служебные) столы, серванты). Она должна быть удобной, комфортабельной и по внешнему виду, стилю, форме, расстановке гармонировать с архитектурным оформлением зала. Мебель должна быть прочной, так как она подвергается интенсивной эксплуатации. Удобство мебели зависит от ее соответствия антропометрическим требованиям: высота сиденья, подлокотников, глубина и ширина сиденья, угол наклона спинки стула, высота столов. Чтобы посетитель не ощущал неудобства, расстояние между вер­хней столешницей стола и сиденьем должно составлять 29-31 см.  Столы для ресторана отличаются от применяемых на других предприятиях размерами, отделкой столешниц. Большие размеры крышки ресторанного стола определяются более полной сервировкой, широким и разнообразным ассортиментом блюд. Как показала практика, наиболее приемлемая ширина ресторанного стола — 800-900 мм. Форма столов для ресторанов может быть квадратной, прямоугольной и круглой.  IMG_256  Таблица 1 — Размеры ресторанных столов и стульев (кресел), мм  Нормы оснащения ресторанов мебелью предусматривают определенное количество мебели для залов на 75, 100, 150, 200 мест.  Широко используют полиэфирное покрытие столешниц, устойчивое к воздействию температуры и влаги. Чаще каркас стола для прочности выполняют из металла.  Для обеспечения устойчивого положения предметов сервировки, уменьшения шума, лучшей сохранности посуды на столешницу под скатерть надевают чехол из ткани (сукна, холста, байки) на шнурках или резинке. Такие чехлы удобны для смены и стирки.  IMG_257  Таблица 2 — Нормы оснащения мебелью ресторанов, шт  Подсобные (служебные) столы. В зале ресторана официанты ставят на эти столы подносы, использованную посуду; на этих столах официанты на виду у посетителей раскладывают блюда.  Банкетный стол выше обычного (760-780 мм), ширина его 1200-1500 мм. Оптимальная ширина фуршетного стола 1100-1250 мм, высота – 1000-1050 мм, что дает возможность применять более сложную сервировку.  При отсутствии специальных столов банкетные и фуршетные столы составляют из прямоугольных или квадратных. Наиболее удобны для этих целей специальные складные или разборные столы.  Столы для столовых, кафе, закусочных облицовывают слоистым пластиком, размеры столешниц 650х650 и 600х600 мм.  Стулья или кресла должны соответствовать антропометрическим данным человека, т.е. иметь правильно выбранные высоту, ширину и глубину сиденья. Комфортабельность ресторанных кресел обеспечивается большей шириной и длиной сиденья, а также за счет наличия подлокотников. Стулья и кресла могут быть на деревянном или металлическом основании. В качестве покрытия используют синтетические материалы.  Для баров применяют барные табуреты с вращающимся сиденьем, упорами для ног, а иногда спинкой и подлокотниками.  Серванты предназначены для хранения небольшого запаса посуды, приборов, столового белья, необходимых официантам в процессе работы. Верхняя часть серванта используется как подсобный столик. Он имеет выдвижные ящики и отделения. Наиболее распространенные размеры серванта: высота — 900 мм, длина — 1000 мм, ширина — 450 мм. Их обычно ставят около стен с учетом наиболее удобного пользования при обслуживании потребителей.  Передвижные сервировочные столики на колесах предназначены Для транспортировки блюд к обеденным столам. Применяются также тележки для сбора используемой посуды.  Для охлаждения напитков, хранения запасов холодных закусок в залах устанавливают холодильные шкафы из расчета один Шкаф на двух-четырех официантов. Для подогрева тарелок используют передвижные электрические кассеты, которые устанавливают в зале или в раздаточной.  Витрины могут быть холодильными или морозильными. Температура в холодильном оборудовании, предназначенном для хранения кондитерких изделий, фруктов, овощей, обычно варьируется в пределах от минус до +100С. Морозильное оборудование с температурным режимом минус 18-200С на предприятиях общественного питания, как правило, используется для мороженного. Витрины могут быть вертикальными и горизонтальными, стационарными и передвижными, прямоугольными, квадратными и даже цилиндрическими, выполненными в виде шкафов или ларей. Они выпускаются односекционными и многосекционными, разного объема. Зеркала на боковых стенках создают иллюзию двойного объема.  Винотеки. Вино – это продукт, требующий специального обращения. Хранится оно должно в наклонном или горизонтальном положении. Поэтому шкафы-витрины для вина – винотеки – снабжены специальными полками. Для вина можно рекомендовать холодильники со статистическим агрегатом.  Салат-бары. В состав оборудования «шведского стола» входят салат-бары, которые обеспечивают удобную и эффективную подачу салатов и других холодных закусок. Салат-бары могут быть изготовлены из дерева, высококачественного пластика, из дерева в сочетании с металлом и иметь поднимающиеся и опускающиеся крышки.  Салат-бар состоит из двух частей: нижняя часть – основание и верхняя – раздаточная панель с предохранительным устройством, позволяющим предохранять закуски от заветривания. Передвижной салат-бар можно использовать не только в зале, но и на открытой площадке, террасе, в летних кафе.  **Буфеты**  Во всех больших ресторанах оборудуют три вида буфетов: основной, кофейный и буфет-хлеборезку. Вся продукция отпускается только официантами.  Основной буфет оборудуют для отпуска вино-водочных изделий, пива, безалкогольных напитков, фруктов, кондитерских и табачных изделий, цитрусовых. Буфеты располагаются рядом с торговым залом ресторана и имеют два помещения, одно для отпуска продукции и другое подсобное, — для хранения товара.  Буфет оборудуется прилавком с витриной для показа буфетной продукции. На прилавке должны быть циферблатные весы, мензурки для дозировки вино-водочных изделий. В буфете должен быть холодильный шкаф, где поддерживается требующийся для различных напитков температурный режим.  Кофейный буфет оборудуется кофеваркой, кофемолкой, электроплитой, кипятильником для приготовления чая, холодильным шкафом для молока, сливок, охлажденного кофе. Кофейный буфет предназначен для приготовления и отпуска кофе и чая.  Буфет-хлеборезка предназначен для хранения, нарезки и отпуска хлеба различных видов. Оборудуется буфет хлеборезательной машиной или рычажным ножом, шкафами со стеллажами.  **Сервизная**  Сервизная – это помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды из фарфора, стекла, металла и столовых приборов. Она должна располагаться рядом с моечной столовой посуды, что обеспечивает удобство передачи посуды и приборов и способствует их сохранности. Сервизная должна иметь два раздельных окна: одно для приема использованной посуды, другое – для выдачи чистой.  Сервизная оборудуется шкафами, подвесными полками и стеллажами для хранения посуды, столовых приборов, а также прилавком для их выдачи официантами.  Порядок отпуска посуды зависит от характера работы предприятия. На каждое место в зале полагается примерно 3-3,5, а иногда и 4 комплекта посуды и приборов. Под конец рабочего дня подсчитывается количество предметов сервировки, использованных в торговом зале, и при недостаче составляется акт. В небольших ресторанах из сервизной отпускается также столовое белье.  **Моечная столовой посуды**  Моечная столовой посуды предназначена для мытья столовой посуды и приборов. Четкая работа этого подразделения способствует успешной работе зала и повышению культуры обслуживания. Моечная столовой посуды располагается рядом с сервизной и должна иметь удобную связь с залом и раздачей, что позволяет бесперебойно обеспечивать официантов чистой посудой.  Моечные оснащают посудомоечными машинами, моечными ваннами, щеточными стаканомойками, столами для сортировки и очистки посуды от остатков пищи, сушильными шкафами, стеллажами и шкафами для хранения чистой посуды, бачками с крышками для сбора отходов. Оборудование устанавливают исходя из последовательности технологического процесса: очистка от остатков пищи, сортировка, предварительное обмывание, мытье, стерилизация, просушивание.  Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах. Чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках.  Слайд 6  **Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде**  На предприятиях общественного питания используется посуда различных видов:   * фарфоровая; * фаянсовая; * керамическая; * стеклянная; * хрустальная; * металлическая; * деревянная; * пластмассовая.   Ассортимент и количество столовой посуды регламентируются на основании нормативов исходя из типа предприятия, вместимости залов и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы, форм обслуживания. Нормативы определены с Учетом потребности трех, трех с половиной комплектов на место. Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание потребителей.  Фарфоровая посуда наиболее изящна, отличается легкостью, прозрачностью, она в основном применяется в ресторанах, барах, кафе с обслуживанием официантами. В ресторанах и барах «люкс» и высшего класса используется фирменная посуда, изготовленная по специальному заказу. Она имеет фирменный знак — эмблему предприятия или фирменный рисунок.  Фаянсовая посуда в отличие от фарфоровой непрозрачная, с более толстыми стенками; применяется в основном в столовых, закусочных, кафе.  Керамическая посуда — майоликовая и гончарная, основным сырьем для ее изготовления служит глина. Майоликовые изделия покрывают снаружи и изнутри глазурью. Гончарная посуда имеет естественную окраску. Керамическая, а также деревянная посуда применяется, как правило, для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях.  Металлическая посуда используется для приготовления и подачи горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих сладких блюд и напитков.  Стеклянная и хрустальная посуда используется для подачи алкогольных и безалкогольных напитков, десерта, фруктов.  Посуда из пластмасс применяется для обслуживания пассажиров морского, воздушного и железнодорожного транспорта.  Столовая посуда должна быть гигиеничной, прочной, удобной по форме, определенных размеров, единого стиля. Не разрешается применение посуды с трещинами, отколами.  Столовые приборы могут быть изготовлены из мельхиора, нержавеющей стали и алюминия. Наиболее распространены приборы из нержавеющей стали. Современные приборы — ложки, ножи, вилки имеют удобную форму.  При обслуживании банкетов и приемов используют посуду и приборы из мельхиора и сортовую посуду из хрусталя.  Слайд 7  **Столовые приборы: виды, назначение, характеристика**  Столовые приборы делят на две группы: **основные и вспомогательные**.  Основные приборы служат для приема пиши, вспо­могательными приборами официанты раскладывают блюда.  К основным приборам относят: закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.  *Прибор закусочный* состоит из вилки и ножа; применяется при подаче холодных блюд и закусок, а также к некоторым горячим закускам — к ветчине жареной, блинам и др. Отличается от столового прибора меньшим размером.  *Прибор столовый* состоит из вилки, ножа и ложки, используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Ложка и вилка могут применяться также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора. Нож может иметь зубчатое острие.  *Прибор рыбный* включает вилку с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож, применяется при сервировке стола для подачи рыбных горячих блюд.  *Прибор десертный* состоит из ложки, вилки и ножа. По разме­ру вилка и нож меньше закусочных; предназначен для десерта. Кроме того, ложка может подаваться к бульону, отпускаемому в чашке, используют при подаче салата.  Ложки — чайная, кофейная подаются к соответствующим напиткам; ложка кофейная отличается от чайной меньшими размерами.  Ложка для мороженого имеет плоскую форму с едва изогнутыми краями.  *Прибор фруктовый* — вилка и нож отличаются от десертных меньшими размерами; нож с острым коротким лезвием, напоминает лезвие перочинного ножа.  Вилка кокотная имеет три более коротких и широких зубца, чем десертная, используется для горячих закусок (жульен из птицы, грибы в сметане).  Вилка для раков имеет два острых рожка, используется при подаче раков, омаров.  Ложка бульонная используется при подаче бульона в чашке, отличается от столовой ложки меньшим размером.  К вспомогательным приборам относят приборы, предназначенные для нарезки и раскладки блюд.  Нож для масла отличается от других видов ножей тем, что имеет расширенное основание.  Нож-вилка для нарезки и раскладки сыра имеет серповидную форму с зубцами на конце.  Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона — вилка имеет два острых зубца, нож — зигзагообразное лезвие, что облегчает нарезку лимона.  Вилка двухрожковая служит для раскладки сельди.  Вилка-лопатка имеет широкое основание в виде лопатки с прорезями, используется для перекладывания шпрот, сардин.  Прибор для разделки раков, крабов, омаров состоит из двух одинаковых маленьких вилок, соединенных между собой перпендикулярно и имеющих одну общую точку.  У вилки для устриц один из трех зубцов выполнен в виде лезвия консервного ножа.  Нож и вилка разделочные используются официантами для нарезания на порции мяса, жаренного целым куском, в присутствии посетителя.  Ложки для раскладки салатов в отличие от столовых изготовляются большего размера.  Ложки разливательные — для первых блюд.  Ложка для соуса служит для разливания соуса при подаче вторых блюд, имеет оттянутый носик для удобства порционирования.  Ложка с длинной ручкой служит для приготовления смешанных напитков, коктейлей.  Ложка фигурная служит для порционирования варенья в розетки.  Щипцы кондитерские большие предназначены для раскладки мучных кондитерских изделий, малые — для сахара, шоколадного ассорти.  Щипцы для пищевого льда изготовляют из некоррозийного металла (нержавеющей стали, мельхиора), используют для расклад­ки льда.  Щипцы для спаржи используют при подаче спаржи на решетке.  Лопатка для икры подается к зернистой икре.  Лопатка рыбная для перекладывания холодных и горячих рыбных блюд имеет продолговатую форму.  Лопатка паштетная применяется для раскладывания паштета, рубленой сельди.  Лопатка кондитерская предназначена для перекладывания тортов, пирожных.  Специальные ножницы — для разрезания грозди винограда на кисточки.  Слайд 8  **Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристики**  Меню — это перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже на данный день, с указанием выхода и цены.  Слово «меню» происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков.  Все блюда в меню перечисляются в последовательности, соответствующей порядку приема пищи. Порядок перечисления блюд должен соответствовать установленному для каждого предприятия ассортиментному минимуму — определенному количеству блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в реализации.  Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Наоборот, ассортимент может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд.  При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд как по видам сырья (рыбные, овощные, мясные), так и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом.  При составлении меню учитывают вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет сочетания различных компонентов друг с другом.  Следующий фактор, учитываемый при составлении меню, — сезонность потребления. Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период, а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты.  Многие потребители в обеденные часы ежедневно посещают ресторан, поэтому меню обедов следует разнообразить не только на данный день, но и по дням недели.  При подборе гарниров и соусов к блюдам необходимо добиваться, чтобы они соответствовали основному продукту.  Блюда и закуски, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего дня работы.  Следует также иметь в виду, что рестораны в дневное время часто посещают потребители с детьми. Поэтому в меню должны быть предусмотрены блюда в размере полупорций или специальные блюда для детей.  В ресторанах отдельно составляют прейскурант постоянных порционных блюд, карту вин и винно-водочных изделий, куда включают пиво, безалкогольные напитки, табачные изделия.  Меню составляется ежедневно, подписывается заведующим производством, калькулятором, утверждается директором предприятия.  При составлении меню учитываются тип предприятия, ассортиментный минимум блюд, особенности обслуживаемого контингента, мощность предприятия, наличие сырья и продуктов, сезонность, время обслуживания (завтрак, обед, ужин), квалификационный состав поваров, оснащение необходимым оборудованием, посудой, инвентарем, трудоемкость блюд и кулинарных изделий.  Ассортимент блюд в ресторанах «люкс» и высшего класса состоит преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд; для ресторанов первого класса должен быть разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления.  В барах также ассортимент зависит от его класса; так, в барах «люкс» и высшего класса, в соответствии с ГОСТ «Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания», должен быть в реализации ассортимент коктейлей, пуншей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящих из заказной и фирменной, в том числе национальной продукции в соответствии со специализацией; в барах первого класса ассортимент коктейлей, напитков, десертов, закусок может быть несложного приготовления, наряду с этим также должны быть заказные и фирменные коктейли, напитки, кулинарная продукция.  Последовательность расположения блюд в меню — это принцип, основанный на правилах включения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.  В меню включают следующие группы блюд: холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы и вторые горячие блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия.  Количество наименований каждой группы блюд устанавливает предприятие общественного питания, исходя из специализации производства и пожеланий потребителей.  Украшает меню эмблема предприятия, которая должна подчеркивать специфику кафе, бара, ресторана. В правой верхней части раскрытого меню целесообразно дать краткую информацию о работе предприятия. Информацию о фирменных блюдах, закусках, напитках, иногда можно дополнить соответствующими рисунками, занимательной исторической справкой о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание посетителей. Количество папок меню на каждую рабочую смену должно соответствовать числу официантов. На предприятиях общественного питания, обслуживающих иностранных туристов, меню печатается на русском, английском, французском и немецком языках.  На первой странице меню приводится специальное предложение блюд от шеф-повара или блюд данного дня, затем перечень фирменных блюд, потом перечень блюд в порядке очередности их подачи:  Прейскурант порционных блюд включает широкий ассортимент разнообразных холодных и горячих закусок, супов, вторых блюд, сладких, а также фирменных блюд. Все порционные блюда готовятся по заказу посетителей.  Слайд 9  **Виды услуг общественного питания**  *Услуга общественного питания –* результат действий предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга (ГОСТ Р 50647-94).  *Услуга общественного питания –* деятельность исполнителя (ПОП юридических лиц и индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции ОП и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах (ГОСТ Р 50764-2009).  Услуги подразделяются на семь основных групп:  - услуги питания;  - услуги по изготовлению продукции общественного питания;  - услуги по организации потребления продукции ОП и обслуживания;  - услуги по реализации продукции ОП и покупных товаров;  - услуги по организации досуга, в том числе развлекательные;  - информационно-консультативные (консалтинговые) услуги;  - прочие.  ***Услуги питания***представляют собой услуги по изготовлению кулинарной продукции, созданию условий для ее реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров на ПОП, а также возможность предоставления услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.  Услуги по ***изготовлению продукции общественного питания*** включают изготовление продукции ОП: полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий, в том числе по заказам потребителей, в сложном исполнении, с дополнительным оформлением.  Услуги по ***организации потребления продукции и обслуживанию*** включают: - организацию питания и обслуживание различных мероприятий (банкетов, корпоративных вечеров, праздников и др.), в том числе выездное обслуживание (кейтеринг);  - организацию питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, в том числе выездное обслуживание (кейтеринг);  - организацию питания и обслуживание потребителей в зонах отдыха, на культурно-массовых и спортивных мероприятиях и т.д.;  - организацию потребления алкогольных и безалкогольных напитков на месте оказания услуг, включая изготовление коктейлей, свежеотжатых соков и других напитков собственного производства;  - обслуживание потребителей в пути следования пассажирского железнодорожного, водного и воздушного транспорта;  - доставку продукции общественного питания и обслуживание потребителей на рабочих местах и на дому;  - доставку продукции общественного питания по заказам проживающих и обслуживание в номерах гостиниц и других средствах размещения (рум-сервис);  - организацию рационального комплексного питания для определенных контингентов потребителей.  Услуги ***по реализации кулинарной продукции*** включают:  - реализацию продукции общественного питания и покупных товаров на вынос из зала предприятия общественного питания;  - реализацию продукции общественного питания и покупных товаров через столы заказов, буфеты, окна раздачи и т.д.;  - реализацию продукции общественного питания и покупных товаров вне предприятия, в том числе в раздаточных и доготовочных предприятиях общественного питания, в летних кафе, филиалах, магазинах кулинарии и отделах кулинарии;  - реализацию продукции общественного питания и покупных товаров в собственной мелкорозничной сети (киоски, палатки, павильоны, средства развозной и разносной торговли и пр.);  - реализацию продукции общественного питания и покупных товаров через розничную торговую сеть;  - комплектацию наборов продукции общественного питания и покупных товаров в дорогу потребителям, в том числе туристам для самостоятельного приготовления.  Услуги по ***организации досуга*** включают:  - организацию музыкального и развлекательного (анимационного) обслуживания;  - организацию проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм и пр.;  - предоставление потребителям музыкального, развлекательного (анимационного) и телевизионного сопровождения;  - услуги для организации процесса курения (кальяны, сигары, сигареты, спички, зажигалки, пепельницы);  - предоставление потребителям прессы (газет, журналов);  - предоставление потребителям спортивных настольных игр, игровых автоматов, в том числе детям младшего возраста в детских игровых комнатах;  - организацию детских игровых комнат для детей младшего возраста.  Слайд 10  **Перспективное планирование развития и размещения сети предприятий общественного питания**  Перспективные планы развития и размещения сети предприятий торговли и общественного питания разрабатываются на основе генеральных планов городов по определенной методике.  При проектировании сети предприятий общественного питания должны учитываться особенности города, влияющие на вместимость предприятий и их размещение. Сеть этих предприятий должна развиваться в соответствии с прогрессивными тенденциями в градостроительстве и организации обслуживания населения.  По назначению предприятия общественного питания подразделяют на две группы: предприятия, обслуживающие жилую зону в пределах пешеходной доступности, и предприятия, обслуживающие город в целом с учетом транспортной доступности.  Размещение предприятий общественного питания возможно в составе торговых центров, в отдельно стоящих зданиях, в помещениях встроенных и пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения.  Основное направление в развитии сети  укрупнение предприятий: строительство предприятий новых прогрессивных типов, в частности комплексных, главным образом в составе торговых центров. Торговый центр  это комплекс функционально и пространственно связанных предприятий торгового обслуживания, размещаемых на одном участке. В его состав, кроме магазинов и предприятий общественного питания, могут входить предприятия бытового и других видов обслуживания населения.  Перспективный план развития и размещения сети предприятий разрабатывается: на расчетный срок, совпадающий со сроком разработки генерального плана развития города, и на первую очередь строительства  пятилетку (в соответствии с народнохозяйственным планом).  Исходными данными для разработки перспективного плана являются: данные о численности населения на конец каждого планируемого периода; характеристика народнохозяйственной специализации города; плотность населения и характер контингента по основным районам на планируемый период; генеральный план города; проект размещения объектов первой очереди строительства (с указанием плотности застройки или численности населения); схема городского и внешнего транспорта (с приложением картограмм для расчета пассажиропотоков); схема размещения городских и районных общественных центров, учреждений и предприятий культурнобытового обслуживания, спортивных комплексов, административных учреждений, предприятий и других мест приложения труда с указанием количества занятых в них людей.  Перспективный план развития сети предприятий общественного питания в новом городе включает: схему размещения предприятий на генплане города; схему размещения предприятий на конец первой очереди строительства (на проекте размещения городских объектов строительства первой очереди); пояснительную записку. | | | |
| **Рекомендации для преподавателя** | | **Рекомендации для обучающегося (самостоятельная работа):** | |
| *Преподаватель должен*  *- организовать просмотр динамической инфографики и последующую беседу по уточнению и конкретизации первичных знаний;*  *- создать условия для освоения обучающимися знаний в форме интерактивной деятельности*;  *- формировать у обучающихся мотивацию к усвоению нового материала, образованию как основному инструменту достижения личного и профессионального успеха;*  *- познакомить обучающихся с основными понятиями, применяемые в организации питания;*  *- ознакомить с требованиями к обслуживающему персоналу в организациях питания;*  *- ознакомить с характеристиками торговых помещений, их назначением;*  *- ознакомить с видами услуг общественного питания;*  *-**содействовать установлению в сознании обучающихся устойчивых связей между накопленным и новым опытом познавательной деятельности;*  *- фиксировать предложенные обучающимися гипотезы, курировать их обсуждение.* | | *Ознакомьтесь с теоретическим материалом по новой теме. Просмотрите динамическую инфографику по теме «Подготовка организации питания к обслуживанию».*  *Если в процессе изучения материала возникнут вопросы, запишите их для дальнейшего обсуждения с преподавателем и/или с группой обучающихся.*  *Обратите внимание на основные вопросы, подтверждающие взаимосвязь знаний и умений при изучении модуля*:   * *составлять различные виды меню, карт вин;* * *рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;* * *организовывать обслуживание потребителей на различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания;* * *оказывать услуги с учетом запросов разных категорий по­требителей;* * *организовывать труд обслуживающего персонала;* * *использовать средства информации для повышения эффективности предлагаемых услуг.*   *При необходимости прослушайте/просмотрите материал еще раз.*  *Возвращайтесь к наиболее сложным аспектам темы.*  *Соблюдайте здоровьесберегающий режим: чередуйте работу с электронными носителями с отдыхом и гимнастикой для глаз.* | |
| **БЛОК 3. Применение изученного материала** | | | |
| **Модуль 3.1. Воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)** | | | |
| **Виды ЭОМ** | | **Требования к учебному материалу** | |
| Виртуальный тренажер (7-10 шагов) | | Необходимо представить учебный текст с иллюстрациями и подробным описанием заданий и шагов.  Объем текста должен составлять 0,1-0,5 а.л., или от 4 тыс. печ. символов до 20 тыс. печ. символов с пробелами, что соответствует от 2 до 12 страниц текста, набранного шрифтом Times New Roman (размер шрифта 14) с 1,5 интервалом. | |
| **ЭОМ 2. Подготовка зала к обслуживанию.**   |  |  | | --- | --- | | **Задание** | **Рабочая область** | | 1. Отобрать и сортировать посуду по видам и назначению | Слайд 1   1. Заполнить таблицу «Ассортимент и назначение фарфорофаянсовой посуды».  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Наименование | Диаметр, мм  Вместимость, см3 | Назначение | |  |  |  |  1. Отобрать и сортировать из наличной стеклянной посуды посуду по видам и назначению:  * посуда для подачи крепкоалкогольных напитков; * посуда для подачи средне- и слабоалкогольных напитков; * посуда для подачи безалкогольных напитков; * посуда индивидуального назначения; * посуда для групповой подачи напитков.   Слайд 2   1. Заполнить таблицу «Ассортимент и назначение стеклянной посуды»  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Наименование | Вместимость, см3 | Назначение | |  |  |  |  1. Заполнить таблицу «Ассортимент и назначение металлической и керамической посуды»  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Наименование | Объем, см3, г | Назначение | | | 2. Составление различных видов меню. | Слайд 3   1. Из предложенного ассортимента блюд и закусок сформировать меню в соответствии с предложенным порядком.   В карте блюд все блюда должны быть перечислены в определенной последовательности, соответствующей порядку приема пищи:  Фирменные закуски, блюда, напитки.  Холодные блюда и закуски:  Икра зернистая лососевых, осетровых рыб  Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)  Рыба соленая (копченая)  Рыба отварная  Рыба заливная  Рыба под маринадом  Рыба под майонезом  Рыбная гастрономия и закусочные консервы  Сельдь натуральная с гарниром, рубленая  Нерыбные продукты моря  Свежие овощи натуральные  Салаты и винегреты  Мясная гастрономия  Мясо отварное, заливное  Мясо жареное  Птица и дичь холодные  Закуски из овощей и грибов  Кисломолочные продукты  Горячие закуски:  Рыбные и нерыбных продуктов моря  Мясные  Из субпродуктов  Из птицы и дичи  Яичные и мучные  Супы  Прозрачные  Заправочные  Пюреобразные  Молочные  Холодные  Сладкие  Горячие блюда  Рыба отварная и припущенная  Рыба жареная  Рыба тушеная и запеченная  Блюда из котлетной массы из рыбы  Мясо отварное и припущенное  Мясо жареное  Мясо в соусе  Мясо тушеное и запеченное  Субпродукты жареные  Блюда из рубленого мяса и котлетной массы  Птица отварная, припущенная  Птица фаршированная  Птица и дичь жареная  Блюда из тушеной птицы  Блюда из рубленой птицы  Блюда из овощей (отварных, припущенных, жареных, тушеных)  Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные  Блюда из яиц и творога  Сладкие блюда:  Горячие (суфле, пудинги)  Холодные (компоты, кисели, желе)  Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад)  Холодные напитки и соки  Мучные кондитерские изделия  Хлеб  **Ассортимент блюд и закусок:**  Вариант 1:  Форель, запеченная в фольге с лимонным соусом  Чизкейк (творожный торт)  Мясные тефтели с рисом  Медальоны из говядины, запеченные с сыром (фирменное блюдо)  Карп, запеченный в сметане  Жаркое по-домашнему в горшочке  Крем-суп из шпината  Телятина, тушенная с овощами, грибами под сливочным соусом  Лосось слабосоленый  Салат и свежих овощей  Суп молочный с рисом  Салат из горбуши  Семга, жаренная на гриле  Стейк  Окрошка мясная  Крабы заливные  Бефстроганов из телятины с картофельным пюре  Гречневая каша с грибами  Борщ украинский с пампушками  Норвежский лосось, запеченный с сыром Пармезан  Утиная грудка гриль  Салат из куриной печени  Свинина на ребрышке с картофелем по-селянски  Вишневый штрудель  Цыплята табака с соусом ткемали  Бульон с курицей и домашней лапшой  Лосось жареный в кунжутной корочке  Салат с креветками и овощами  Икра паюсная  Мясное ассорти  Вариант 2:  Барабулька, жаренная на гриле  Студень из говядины  Воздушные блинчики с красной икрой  Пельмени, запеченные с грибами  Баклажаны с помидорами под грибным соусом запеченные с сыром  Солянка мясная  Маринованный язык теленка с дерунами  Оладьи из кабачков  Крем-суп с белыми грибами  Ассорти французских сыров  Смесь дикого и длиннозернистого риса  Салат из нежных авокадо и крабов  Торт фруктовый мусс  Салат из свеклы с грецкими орехами  Филе норвежского лосося, запеченного в тесте (фирменное блюдо)  Солянка домашняя с рыбой  Палтус под голландским соусом, с болгарским перцем  Грибы белые маринованные  Зеленый борщ с телятиной  Медальоны из телятины, запеченные под сырным соусом с шампиньонами  Сельдь с луком  Блины со сметаной  Судак, запеченный с морепродуктами  Печень телячья, жареная с луком  Свинина, запеченная под соусом из лисичек  Ассорти из солений  Салат мясной  Тирамису  Крылышки куриные фри с острым соусом  Салат с тунцом  Вариант 3:  Лангет с помидорами  Суп-пюре из птицы  Рыба, запеченная с помидорами  Плов  Шарлотка с яблоками  Шницель из капусты  Печень по-строгановски  Салат из редьки с овощами  Суп картофельный с крупой  Кофе по-восточному  Мороженое с ягодами  Запеканка овощная  Кисель из яблок  Курица фаршированная (галантин)  Рыба в тесте жареная  Творожная масса с вареньем  Азу по-татарски  Капуста тушеная  Шашлык из баранины  Кальмары в сметанном соусе  Бульон мясной прозрачный  Салат столичный  Чай зеленый  Торт бисквитно-кремовый  Сельдь рубленая с гарниром  Салат из свежих овощей  Рыба заливная с гарниром  Суп-харчо  Каша гречневая с грибами и луком  Вариант 4:  Рыба, припущенная в молоке  Сырники с морковью  Жаркое по-домашнему  Картофель отварной  Студень свиной  Щи суточные  Оладьи из тыквы  Макароны с сыром  Тефтели рыбные  Цыплята табака  Коктейль молочно-шоколадный  Пирожки печеные из дрожжевого теста  Бефстроганов  Борщ украинский  Салат витаминный  Ассорти рыбное  Картофель, жаренный во фритюре  Перец, фаршированный овощами и рисом  Эскалоп с соусом  Котлеты по-киевски  Кролик, тушенный в соусе с овощами  Яблоки с сиропом  Морковь, тушенная в сметанном соусе  Суп молочный с клецками  Жульен из курицы с грибами  Курица отварная с гарниром  Оладьи из печени  Поросенок отварной с хреном  Хлеб пшеничный | | 3. Составление меню для различных типов предприятий. | Слайд 4  Вариант 1: составить карту блюд для рыбного ресторана.  Вариант 2: составить карту блюд для детского кафе.  Вариант 3: составить карту блюд для ресторана восточной кухни.  Вариант 4: составить карту блюд для диско-клуба.  Вариант 5: составить карту блюд для кофейни.  Вариант 6: составить карту блюд для ресторана славянской кухни.  Вариант 7: составить карту блюд для общедоступной столовой. | | 4. Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем. | Слайд 5  **Овладение навыком расчета наличными деньгами:**   * оформить счет в соответствии с заказом гостя, используя цены, указанные в меню:   ***Утверждаю***  ***Директор предприятия***  ***Наименование блюда Выход Цена***  ***Фирменные блюда***  Рулеты из телятины с грибами  по-алуштински с картофелем отварным 350 450-00    ***Холодные блюда и закуски***  Семга малосольная 120/20 120-00  Ассорти рыбное 180/20 130-00  Сельдь натуральная с гарниром 150/100 95-00  Креветки отварные 150/20 180-00  Салат рыбный деликатесный 150 120-00  Салат из морепродуктов 150 280-00  Салат из свежих овощей 150 80-00  Салат мясной 150 125-00  Салат столичный 150 125-00  Теплый салат с куриной печенью 150 210-00  Ассорти мясное 180/30 300-00  Буженина 100/15 150-00  Рулеты из курицы натуральные 150/20 170-00  Грибы маринованные 150 80-50  Овощи маринованные 300 100-00  ***Горячие закуски***  Мидии, запеченные с сыром 150 210-00  Оладьи печеночные 150 150-00  Жульен из курицы с грибами 150 150-00  ***Супы***  Бульон куриный с яйцом 400 175-00  Борщ украинский 500 195-00  Солянка сборная мясная 500 235-00  Суп-пюре сырный с гренками 400 285-00  Окрошка мясная 500 265-00  ***Горячие блюда***  Судак отварной, соус польский 125/75 270-00  Судак жареный 125 200-00  Рыба, запеченная с картофелем по-русски 400 330-00  Шашлык из свинины 100 230-00  Бефстроганов 350 350-00  Жаркое по-домашнему 350 210-00  Печень телячья жареная 100 155-00  Курица жареная 100 175-00  Котлеты пожарские 150 200-00  Пюре картофельное 150 125-00  Картофель, жаренный во фритюре 150 100-00  Рагу из овощей 150 175-00  Рис отварной 150 120-00  ***Сладкие блюда***  Пудинг из творога 150 150-00  Мороженое с фруктами 200 180-00  Чай черный, зеленый 200 70-00  Кофе натуральный 100 100-00  Сок в ассортименте 200 30-00  Вода минеральная (газ., негаз.) , 0,5л 40-00  Гл. бухгалтер  Калькулятор  Заведующий производством  ***Утверждаю***  ***Директор предприятия***  ***Наименование Вместимость Цена***  ***(л) бут. 100г***  ***Водка***  «Финляндия» 0,5 400-00 80-00  Хортица 0,5 600-00 120-00  ***Вино***  Вино белое сухое  «Совиньон» 0,75 750-00 100-00  Вино красное сухое  «Каберне» 0,75 900-00 120-00  Вино крепленое  «Херес» 0,75 1350-00 180-00  Вино десертное  «Мускат южнобережный» 0,75 1400-00 200-00  Вино десертное  «Бастардо» 0,75 1400-00 200-00  ***Игристые вина***  Шампанское «Советское»  (Ливадия) 0,75 900-00  ***Коньяк***  Коньяк «Коктебель» 3\* 0,5 1100-00 220-00  Гл. бухгалтер  Калькулятор    Вино белое сухое «Совиньон» - 2 бокала по 200 мл  Сок томатный – 2 стакана  Кофе натуральный – 2 чашки  Салат рыбный деликатесный – 1  Салат из свежих овощей – 1  Окрошка мясная – 1  Борщ украинский – 1  Судак жареный – 2 порции  Рагу из овощей – 2 порции  Вода минеральная – 1  Мороженое с фруктами – 2 порции  Водка «Немиров» – 150 мл  Вино крепленое «Херес» – 150 мл  Чай черный – 1 чашка  Сок яблочный – 1 стакан  Ассорти мясное – 1  Буженина – 1  Мидии, запеченные с сыром – 1 порция  Оладьи печеночные – 1 порция  Котлеты пожарские – 2 порции  Пюре картофельное – 1 порция  Рис отварной – 1 порция  Коньяк «Коктебель» – 250 мл  Сок вишневый – 2 стакана  Кофе натуральный – 2 чашки  Грибы маринованные – 1 порция  Салат столичный – 1 порция  Теплый салат с куриной печенью – 1 порция  Суп-пюре сырный с гренками – 1 порция  Окрошка мясная – 1 порция  Шашлык из свинины – 350 г  Пудинг из творога – 1 порция  Мороженое с фруктами – 250 г  Вино красное сухое «Каберне» - 150 мл  Вино десертное «Бастардо» - 200 мл  Коньяк «Коктебель» - 50 мл  Рулеты из курицы натуральные – 1 порция  Пудинг из творога – 1 порция  Кофе натуральный – 2 чашки  Вода минеральная – 2 бутылки  Чай зеленый – 1 чашка  Сок виноградный – 2 стакана  Курица жареная 150 – мл  Рис отварной – 1 порция   * положить счет на маленький поднос (папку для счета и т.др.) и подать на стол посетителю; * получив деньги, со счетом подойти к кассиру и произвести оплату; * кассир должен проверить купюры, положить их рядом с кассой, пробить чек и вернуть официанту счет, погашенный чек и сдачу, потом положить денежные купюры в ящик кассовой машины; * счет, погашенный чек и сдачу в специальной папке или официант должен подать заказчику. | | 5. Оформление заявки на посуду. | Слайд 6  Произведите расчет количества столовой посуды, приборов для ресторана (согласно выбранному варианту, используя приведенную ниже таблицу) Варианты заданий:  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 1 вариант | 100 мест | Металлическая посуда | укомплектован на 70% | | 2 вариант | 75 мест | Фарфоровая посуда | укомплектован на 50% | | 3 вариант | 30 мест | Стеклянная посуда | укомплектован на 20% | | 4 вариант | 60 мест | Столовые приборы | укомплектован на 80% | | 5 вариант | 55 мест | Металлическая посуда | укомплектован на 10% | | 6 вариант | 150 мест | Фарфоровая посуда | укомплектован на 90% | | 7 вариант | 200 мест | Стеклянная посуда | укомплектован на 90% | | | 6. Анализ меню базовых предприятий. | Слайд 7   1. Изучите различные виды меню.   В зависимости от обслуживаемого контингента потребителей существуют следующие виды меню:  *Меню дневного рациона*. Оно составляется в тех случаях, когда предстоит обслуживание участников съездов, конференций, совещаний, членов различных делегаций, которые питаются три или четыре раза. Меню дневного рациона может быть со свободным выбором блюд или скомплектовано заранее. При составлении меню скомплектованного завтрака включают, как правило, два-три вида холодных закусок, обычно одно горячее блюдо, горячие напитки- чай, кофе, мучные изделия. В меню скомплектованного обеда входит одна - две закуски, одно наименование супа, одно горячее блюдо, одно сладкое, горячий напиток. При составлении меню ужина ограничиваются легкими закусками и блюдами.  *Меню банкетов*. В его составлении принимает активное участие сам заказчик. В зависимости от времени проведения банкет может быть завтраком, обедом, ужином. Исходя из вида банкета, меню может быть для банкета за столом с полным или частичным обслуживанием официантами, для банкета – фуршета, коктейля, чая, а также для тематических банкетов.  *Меню дежурных блюд и экспресс-обедов*. Данные виды меню применяются преимущественно в дневные часы работы ресторана. В меню включают блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска. Этот вид меню удобно использовать в блоках питания при вокзалах, аэропортах. В качестве дежурных блюд должны быть закуски трех-четырех наименований, супы – двух, горячие блюда–четырех-пяти, сладкие блюда, горячие и холодные напитки - трех-четырех наименований, а также мучные кондитерские изделия. Меню печатается ежедневно на машинке и вручается посетителям при приеме заказа.   1. Выявите общность и различия между видами меню, дайте их краткую характеристику и применение в предприятиях общественного питания. Заполните таблицу:  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Виды меню | Общность | Различия | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |   Варианты заданий:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Вариант | Виды меню для сравнительного анализа: | | | 1 | меню со свободным  выбором | меню тематических  мероприятий | | 2 | комплексное меню | меню бизнес-ланча | | 3 | меню воскресного бранча | Табльдот | | 4 | меню детского питания | меню дневного рациона | | 5 | диетическое меню | меню заказных блюд | | 6 | меню банкета с частичным обслуживанием  официантами | меню банкета с полным обслуживанием  официантами | | | | | |
| **Рекомендации для преподавателя** | | | **Рекомендации для обучающегося (самостоятельная работа):** |
| *Преподаватель должен*  *- организовать практическую, в т.ч. самостоятельную, деятельность обучающихся для отработки навыков решения определенных учебных заданий;*  *- обеспечить усвоение обучающимися знаний и способов действий на уровне применения их в разнообразных ситуациях;*  *- объяснить обучающимся порядок выполнения заданий;*  *- консультировать обучающихся по мере необходимости;*  *- обеспечить в ходе выполнения тренировочных заданий повышение уровня осмысления изученного материала, глубины его понимания;*  *- выявить недостатки в знаниях и способах действий обучающихся, установить причины выявленных недостатков;*  *- способствовать развитию умения правильно составлять план и пользоваться им, сопоставлять факты и события, сравнивать, анализировать, систематизировать материал и формулировать выводы, находить нужную информацию и использовать ее на практике.* | | | *Запустите виртуальный тренажер по теме «Подготовка организации питания к обслуживанию».*  *В ходе практической работы выполните тренировочные задания, которые помогут освоить новый материал.*  *В процессе интерактивного взаимодействия с тренажером познакомьтесь с правилами безопасной работы.*  *Уделите особое внимание правильной организации рабочего места.*  *Проведите практическую работу с виртуальным оборудованием и фиксацией ее результатов в ЭОМ.*  *Установите соответствие между текстовыми блоками и таблицами;*  *Выполните тренировочные задания на проверку первичного освоения материала.*  *При выполнении заданий обратите внимание на рекомендации преподавателя.*  *При возникновении ошибок возвращайтесь к повторному изучению теоретического материала.* |
| **БЛОК 4. Диагностика приобретенных знаний, умений и навыков** | | | |
| **Модуль 4.1. Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы** | | | |
| **Виды ЭОМ** | | **Требования к учебному материалу** | |
| Интерактивная мини-игра | | Необходимо представить учебный текст сформулированных заданий (15 заданий, 5 уровней сложности) игры, в т.ч. с иллюстрациями и правильными ответами.  Объем текста должен составлять 0,1-0,5 а.л., или от 4 тыс. печ. символов до 20 тыс. печ. символов с пробелами, что соответствует от 2 до 12 страниц текста, набранного шрифтом Times New Roman (размер шрифта 14) с 1,5 интервалом. | |
| **ЭОМ 3. Подготовка персонала к обслуживанию**  **1/100**  **В чем заключается роль общественного питания как отрасли народного хозяйства? Выберите правильный ответ.**  в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом  в организации производства и реализации готовой пищи, обслуживании посетителей  в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом, профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями  **2/100**  **Выберите правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:**  Требованиям безопасности и экологичности  Требованиям экономичности  Требованиям управляющего  требованиям производства кулинарной продукции  **3/100**  **Выберите правильный ответ. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:**  Культура обслуживания  Этикет  Метод планирования  **1/150**  **Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?**  Фарфоровая  Керамическая  Фаянсовая  Стеклянная  **2/150**  **Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?**  Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую  Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую  Нет различий  Одинаковые  **3/150**  **Для каких напитков используют бокал "флюте"?**  шампанского  водки  коньяка  вина  **1/200**  **В состав десертного прибора входит:**  вилка, нож  вилка, нож, ложка  вилка, ложка  вилка, ложка, лопатка  **2/200**  **До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?**  до 20 С  до 16 С  до 180 С, но предварительно откупорить  не следует нагревать  **3/200**  **Какие требования по технике безопасности могут предъявляться к официанту:**  просматривать полученную посуду на наличие трещин и сколов  следить за исправностью пожарной безопасности в зале ресторана  открывать бутылки с шампанским вне зала ресторана  **1/250**  **Как не следует поступать, если гость недоволен процедурой подачи пищи, сравнивая ее с сервисом в других ресторанах:**  рассказать особенности технологии приготовления и подачи блюд в ресторане  спорить с посетителем, доказывая свою компетентность  пригласить в зал ресторана метрдотеля или шеф-повара  **2/250**  **Как понять официанту, что гость закончил есть?**  приборы сложены на тарелке крестом, при этом ручка ножа указывает н а четыре часа, а ручка вилки-на восемь часов  оба приборы лежат ручками на столе, а другими концами на тарелке  оба прибора лежат на тарелке параллельно друг другу, показывая ручками на пять часов  **3/250**   1. **При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:**   техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров  методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии  квалификацию персонала  его географическое положение  **1/300**  **Метод обслуживания, применяемый в столовых:**  частичное самообслуживание с барменами  самообслуживание  частичное обслуживание официантами  обслуживание официантами и барменами  **2/300**  **В соответствии с ГОСТ Р50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:**  результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга  услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом  услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте  услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов  **3/300**  **Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:**  организацию музыкального и концертного обслуживания  научные лекции о создании мира  предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга  предоставление интернет- услуг | | | |
| **Рекомендации для преподавателя** | | **Рекомендации для обучающегося (самостоятельная работа):** | |
| *Преподаватель должен:*  *- обеспечить формирование у обучающихся умений самостоятельно применять знания в разнообразных ситуациях, в т.ч. при выполнении заданий разного уровня сложности;*  *- контролировать выполнение заданий;*  *- проверить степень усвоения знаний, умений при выполнении заданий разного уровня сложности;*  *- мотивировать обучающихся для получения максимального количества баллов и подтверждения профессиональной компетентности;*  *- отмечать степень вовлеченности обучающихся в работу;*  *- акцентировать внимание на итоговых результатах прохождения всей мини-игры;*  *- подготовить обучающихся к самооценке и рефлексии.* | | *Запустите интерактивную мини-игру по теме «Подготовка организации питания к обслуживанию».*  *Последовательно ознакомьтесь с условиями учебной задачи.*  *Выполните задания мини-игры. Обратите внимание на отсутствие подсказок и ограниченное число попыток.*  *При выполнении заданий обратите внимание на рекомендации преподавателя.*  *Выполните тренировочные задания на проверку приобретенных знаний, умений и навыков:*  *- интерактивное задание с выбором одного правильного ответа;*  *Осуществите самопроверку и предварительную оценку.*  *Используйте технологию пошагового контроля по результату за каждое задание.*  *Сформулируйте конечный результат своей работы.*  *При возникновении ошибок возвращайтесь к повторному изучению теоретического материала.* | |
| **БЛОК 5. Подведение итогов, домашнее задание** | | | |
| **Наименование модуля** | | | |
| **Виды ЭОМ** | | **Требования к учебному материалу** | |
|  | |  | |

**5. Дополнительные источники информации**

1. Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамова, И.А. Куликов. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192 c.
2. Королев, А.А. Гигиена питания: Учебник / А.А. Королев. - М.: Academia, 2013. - 191 c.
3. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч.1: Учебник / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. - М.: Academia, 2017. - 640 c.
4. Лутошкина, Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / Г.Г. Лутошкина. - М.: Academia, 2016. - 16 c.
5. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: Учебник / А.Н. Мартинчик. - М.: Academia, 2016. - 480 c.
6. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания,и доп / Е.А. Рубина. - М.: Academia, 2017. - 480 c.