Министерство образования и науки Челябинской области

государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждения

«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

**Методические указания**

**к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов**

**по МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии официант**

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Челябинск, 2018г.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии официант для подготовки по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» |  |
| Составитель: С.С. Главщикова, преподаватель ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» |  |

,

**Содержание**

Пояснительная записка 3

Самостоятельная работа № 1 7

Самостоятельная работа № 2 8

Самостоятельная работа № 3 9

Самостоятельная работа № 4 10

Самостоятельная работа № 5 11

Самостоятельная работа № 6 13

Самостоятельная работа № 7 14

Самостоятельная работа № 8 15

Самостоятельная работа № 9 16

Самостоятельная работа № 10 17

Самостоятельная работа № 11 18

Самостоятельная работа № 12 19

Самостоятельная работа № 13 20

Самостоятельная работа № 14 21

Самостоятельная работа № 15 22

Самостоятельная работа № 16 23

Самостоятельная работа № 17 24

Учебно-методическое и информационное обеспечение 25

**Пояснительная записка**

Методические указания к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов по МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии официант предназначены для студентов по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Цель методических указаний: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы по МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии официант.

Настоящие методические указания содержат работы, которые позволят студентам самостоятельно овладеть фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по специальности, опытом творческой и исследовательской деятельности и направлены на формирование следующих компетенций:

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

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

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

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

ПК 5.5. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 5.6. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.7. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 5.8. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 5.9. Обслуживать потребителей бара.

ПК 5.10. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Описание каждой самостоятельной работы содержит: тему, цели работы, задания, основной теоретический материал, алгоритм выполнения типовых задач, порядок выполнения работы, формы контроля, требования к выполнению и оформлению заданий. Для получения дополнительной, более подробной информации по изучаемым вопросам, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение.

**Самостоятельная работа №1**

**Тема:** «Оборудование залов. Современные требования к мебели. Характеристика, виды, назначения.»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в мебели торговых залов предприятий питания

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: виды оборудования залов.

Презентация будет состоять из картинок конкретных видов мебели, характеристике и использовании.

**Варианты индивидуальных заданий**

В данной работе используются несколько вариантов индивидуальных работ.

Презентацию можно сделать на тему:

1. Обеденные столы;
2. Стулья, полукресла, кресла:
3. Сервировочные тележки;
4. Подсобные столы, серванты.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №2**

**Тема:** «Назначение и принципы составления меню. Виды меню.»

**Цель работы:** формирование профессиональных навыков составления меню разной направленности

**Задание:**

Составить меню в соответствии с выбранной направленности предприятия общественного питания. Меню составляется в соответствии с четкой последовательностью расположения блюд и напитков в меню. Меню должно состоять из трех столбцов: наименование блюда, выход, цена.

Также необходимо составить 7 вариантов бизнес-ланча, меню дневного рациона на 3 дня.

**Варианты индивидуальных заданий**

В данной работе используются несколько вариантов индивидуальных работ.

Направленность предприятий общественного питания, которые можно использовать, при выполнении работы:

1. Семейный ресторан;
2. Вегетарианский ресторан;
3. Стейк-хаус;
4. Ресторан морепродуктов;
5. Пиццерия;
6. Кофейня;
7. Ресторан высокой кухни;
8. Ресторан правильного питания;
9. Бургерная;
10. Гастропаб.

**Требования к выполнению заданий**

1. Меню должно соответствовать тематике предприятия;
2. Меню должно быть разнообразных, по пять наименований блюд в категории;
3. Строгое соответствие последовательности блюд и напитков в меню.

**Самостоятельная работа №3**

**Тема:** «Назначение и содержание прейскуранта, последовательность расположения в прейскуранте вино–водочных изделий, кондитерских и табачных изделий»

**Цель работы:** формирование профессиональных навыков составления прейскуранта вино–водочных изделий

**Задание:** Составить прейскурант вино–водочных изделий в соответствии с выбранной направленности предприятия общественного питания. Прейскурант вино–водочных изделий составляется в соответствии с четкой последовательностью расположения напитков. Прейскурант вино–водочных изделий должно состоять из трех столбцов: наименование, выход, цена.

**Варианты индивидуальных заданий**

В данной работе используются несколько вариантов индивидуальных работ.

Направленность предприятий общественного питания, которые можно использовать, при выполнении работы:

1. Семейный ресторан;
2. Вегетарианский ресторан;
3. Стейк-хаус;
4. Ресторан морепродуктов;
5. Пиццерия;
6. Кофейня;
7. Ресторан высокой кухни;
8. Ресторан правильного питания;
9. Бургерная;
10. Гастропаб.

**Требования к выполнению заданий**

1. Прейскурант вино–водочных изделий должен соответствовать тематике предприятия;
2. Прейскурант вино–водочных изделий должен быть разнообразным, по пять наименований в категории;
3. Строгое соответствие последовательности и напитков.

**Самостоятельная работа №4**

**Тема:** «Столовая посуда, приборы: их значение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде и приборам»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в разнообразии посуды и приборов

**Задание:** Составление таблицы посуды и приборов. Таблица должна состоять из трех столбцов: наименование, назначение, диаметр.

**Варианты индивидуальных заданий**

В данной работе используются несколько вариантов индивидуальных работ.

Виды посуды и приборов:

1. Фарфоровая и фаянсовая посуда;
2. Металлическая посуда;
3. Деревянная посуда;
4. Керамическая посуда;
5. Стеклянная и хрустальная посуда;
6. Основные приборы;
7. Вспомогательные приборы.

**Требования к выполнению заданий**

1. Структура таблицы должна быть четко сформирована;
2. Необходимо оформить всю изученную посуду и приборы.

**Самостоятельная работа №5**

**Тема:** «Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, бельём. Правила хранения и учета.»

**Цель работы:** формирование профессиональных навыков оформления заявок

**Задание:** Оформление заявки на докомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами по нормам оснащения.

|  |  |
| --- | --- |
| Оформить заявку на доукомплектование ресторанастоловой посудой, приборами по нормам оснащения, если кафе оснащено следующей посудой: - тарелками мелкими столовыми - на 70%; - тарелками закусочными фарфоровыми - на 80%; - тарелками пирожковыми фарфоровыми - на 65%; - чашками чайными с блюдцами - на 95%; - фужерами для минеральной воды - на 90%. |  |
| Кол-во посадочных мест | 50 |

|  |  |
| --- | --- |
| Оформить заявку на доукомплектование кафестоловой посудой, приборами по нормам оснащения, если кафе оснащено следующей посудой: - тарелками мелкими столовыми - на 70%; - тарелками закусочными фарфоровыми - на 80%; - тарелками пирожковыми фарфоровыми - на 65%; - чашками чайными с блюдцами - на 95%; - фужерами для минеральной воды - на 90%. |  |
| Кол-во посадочных мест | 45 |

|  |  |
| --- | --- |
| Оформить заявку на доукомплектование ресторанастоловой посудой, приборами по нормам оснащения, если кафе оснащено следующей посудой: - тарелками мелкими столовыми - на 70%; - тарелками закусочными фарфоровыми - на 80%; - тарелками пирожковыми фарфоровыми - на 65%; - чашками чайными с блюдцами - на 95%; - фужерами для минеральной воды - на 90%. |  |
| Кол-во посадочных мест | 90 |

|  |  |
| --- | --- |
| Оформить заявку на доукомплектование кафестоловой посудой, приборами по нормам оснащения, если кафе оснащено следующей посудой: - тарелками мелкими столовыми - на 70%; - тарелками закусочными фарфоровыми - на 80%; - тарелками пирожковыми фарфоровыми - на 65%; - чашками чайными с блюдцами - на 95%; - фужерами для минеральной воды - на 90%. |  |
| Кол-во посадочных мест | 80 |

**Требования к выполнению заданий**

1. Оформить заявки в соответствии с зданием;
2. Каждый студент заполняет две заявки.

**Самостоятельная работа №6**

**Тема:** «Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая и пластмассовая посуда.»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить доклад на тему: Средства ухода за разными видами посуды и приборов. Виды посуды и приборов: фарфоровая и фаянсовая посуда; металлическая посуда; деревянная посуда; керамическая посуда; стеклянная и хрустальная посуда; основные приборы; вспомогательные приборы.

**Ход работы:**

1. Изучить характеристику различным видам столовой посуды.
2. Изучить характеристику различным видам посуды.
3. Расписать различные виды столовой посуды и приборов.
4. Изучить способы ухода за столовой посудой и приборами.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Рекомендации;
5. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 7 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №7**

**Тема:** «Последовательность сервировки стола. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в прим**е**нении различных видов сервировки

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: различные виды сервировки и случаи к ним.

Презентация будет состоять из картинок конкретных видов сервировки, характеристике и поводу применения сервировки.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №8**

**Тема:** «Отработка приемов накрытия стола скатертями и их замена.»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний особенностей кухонь разных стран мира

**Задание:** Отработка приемов складывания салфеток различных форм.

Сложить салфетки известными способами: джонка, свеча, лилия, южный крест, мегафон, галстук, сумочка, диагональное саше, артишок, арка ворот, горизонтальное саше, веер в кольце, корзиночка для хлеба, куверт для приборов, факел, колонна, мантия, рыбка.

Подготовить фотоотчет.

**Требования к выполнению заданий**

1. Отработать все вышеперечисленные способы свертывания салфеток;
2. Салфетки можно складывать как полотняными салфетками, так и бумажными салфетками.

**Самостоятельная работа №9**

**Тема:** «Правила подачи аперитивов; Рекомендации блюд и напитков согласно ассортиментному меню и прейскуранту. Порядок передачи заказов в буфет, бар, в холодный и горячий цехи»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить доклад на тему: Национальные аперитивы и диджестивы.

Варианты стран: Россия, США, Канада, Франция, Италия, Испания, Греция, Эстония, Германия, Чехия, Польша, Португалия, Бразилия, Австралия, Австрия, Китай, Япония, Казахстан, Болгария, Норвегия.

**Ход работы:**

1. Изучить характеристику аперитивов.
2. Изучить характеристику диджестивов.
3. Расписать различные виды аперитивов в зависимости от страны производителя.
4. Расписать различные виды диджестивов в зависимости от страны производителя.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Рекомендации;
5. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 7 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №10**

**Тема:** «Методы подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок»

**Цель работы:** формирование навыков в подаче блюд и напитков

**Задание:** Составить схему очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом:

№1 Паста с соусом карбонара, венское пирожное, шампанское.

№2 Филе осетрины, томленое в белом вине и сливках, гарнируется молодыми овощами, белое вино

№3 Салат «Оливье» с отварной телятиной, сок апельсиновый

№4 Салат с осетриной, лососем, оливками, беби картофелем и соусом с красной икрой, сок яблочный, затем вино белое

№5 Мороженое с вареньем, кофе экспрессо

№6 Домашняя куриная лапша, чай в чайнике, молоко, сахар

№7 Стейк из свинины на кости, пиво, гренки с сыром

№8 Яблочный штрудель, черный чай с лимоном и сахаром

№9 Цезарь с куриной грудкой, вино красное, сок яблочный

№10 Чизкейк классический со взбитыми сливками, чай зеленый с молоком.

№11 Овощной борщ с белыми грибами, фруктовый чай с сахаром.

№12 Филе трески с запеченным картофелем, белое вино

**Требования к выполнению заданий**

1. Схема должна соответствовать заданию;
2. В конце каждой схемой описать посуду подачи блюд.

**Самостоятельная работа №11**

**Тема:** «Подбор посуды и правила подачи супов. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в подаче блюд

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: правила подачи холодных блюд и закусок на конкретных примерах.

Презентация будет состоять из картинок конкретных видов холодных закусок, характеристике блюд и способу подаче.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №12**

**Тема:** «Способы подачи вторых блюд. Подготовка стола для подачи десерта. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в подаче блюд

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: Правила подачи горячих блюд на конкретных примерах.

Презентация будет состоять из картинок конкретных видов горячих блюд, характеристике блюд и способу подаче.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №13**

**Тема:** «Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой. Правила этикета»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовка реферата: «Правила этикета за столом».

Варианты стран: Россия, США, Канада, Франция, Италия, Испания, Греция, Эстония, Германия, Чехия, Польша, Португалия, Бразилия, Австралия, Австрия, Китай, Япония, Казахстан, Болгария, Норвегия.

**Ход работы:**

1. Изучить историю этикета.
2. Изучить характерные черты этикета в разных странах мира.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 10 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №14**

**Тема:** «Банкет с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовка доклада: Основные мероприятия, которые могут обслуживаться пройденными видами обслуживания. Банкетные мероприятия: Банкет с частичным видом обслуживания, банкет с полным обслуживанием официантами.

**Ход работы:**

1. Дать характеристику выбранному виду банкетного мероприятия;
2. Описать мероприятия, которые могут организовываться выбранным видом банкетного мероприятия.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 7 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №15**

**Тема:** «Прием-коктейль. Банкет-чай»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовка доклада: Варианты оформления зала разных видов банкетов. Банкетные мероприятия: Банкет с частичным видом обслуживания, банкет с полным обслуживанием официантами, банкет-коктейль, банкет-чай.

**Ход работы:**

1. Дать характеристику выбранному виду банкетного мероприятия;
2. Описать варианты оформления зала, которые могут оформляться выбранным видом банкетного мероприятия.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 7 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №16**

**Тема:** «Смешанные банкеты. Прием-фуршет»

**Цель работы:** формирование навыков сервировок банкетов

**Задание:** Составление схем сервировки столов для различных банкетов. Выбрать

Банкетное мероприятие и оформить схематично сервировку банкетных столов в зависимости от тематики.

**Варианты индивидуальных заданий:**

1. Банкет с частичным видом обслуживания;
2. Банкет с полным обслуживанием официантами;
3. Банкет-коктейль;
4. Банкет-чай;
5. Банкет-фуршет.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 7 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №17**

**Тема:** «Особенности организации проведения банкетов «Свадьба». Шведский стол»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовка сообщения: В каких случаях и в каких организациях уместнее всего организовывать шведский стол. Дать описательную характеристику и рекомендации случаям организации шведского стола.

**Требования к выполнению заданий**

1. В сообщении должно быть не менее 5 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 3 минут.

**Учебно-методическое и информационное обеспечение**

**Нормативные источники:**

1. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

**Основная литература:**

1. Барановских В.А., Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Феникс», 2014г.
2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Официант. Повышенный уровень. Издательский центр «Академия», 2012г.
3. Оробейко Е.С., ШередерН.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары Альфа-М: Издательский центр «Альфа-М», 2010г.
4. Радченко Л.А., Обслуживание на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Феникс», 2012г.
5. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Академия», 2010г.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://revolution.allbest.ru/management/00055338_0.html>
2. [http://mir-restoratora.ru](http://mir-restoratora.ru/?p=1645)
3. <http://www.prorestoran.com/obslug.php>
4. [http://www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru/)
5. [http://www.restorus.com](http://www.restorus.com/)