

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. № \_\_\_\_\_

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ О.Г. Сердюкова

«30» августа 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

для специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ  
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:  
08AB120C5E710DAA9AE69B1B6DB190AA  
Владелец: Мишакина Наталья Юрьевна  
Действителен: с 26.02.2024 до 21.05.2025

Феодосия, 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) на основе примерной рабочей программы ОП.04 Организация обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

**Разработчик:** Ситник Т.В., преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин  
Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.  
Председатель цикловой комиссии

Т.В. Ситник

Согласовано:

Педагог - библиотекарь

В.О. Абдурафеева

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>

### **ПРИЛОЖЕНИЕ 1: КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.3 Цели учебной дисциплины

Содержание программы ОП.04 Организация обслуживания направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование знаний, умений и навыков в части освоения профессиональной деятельности, связанной с организацией обслуживания в организациях питания;
- формирование системы знаний обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих требованиям ФГОС СПО;
- формирование исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций, личностных результатов;
- приобретение практических навыков по организации обслуживания в предприятиях общественного питания.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

## 1.4 Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания обучающийся должен **знать/понимать**:

- **3.1** виды, типы и классы организаций общественного питания;
- **3.2** рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- **3.3** подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- **3.4** правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- **3.5** приемы складывания салфеток;
- **3.6** правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- **3.7** ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- **3.8** сервировку столов, современные направления сервировки
- **3.9** обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- **3.10** использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

- 3.11 приветствие и размещение гостей за столом;
- 3.12 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- 3.13 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- 3.14 способы подачи блюд;
- 3.15 очередность и технику подачи блюд и напитков;
- 3.16 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- 3.17 правила сочетаемости напитков и блюд;
- 3.18 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- 3.19 способы замены использованной посуды и приборов;
- 3.20 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- 3.21 информационное обеспечение услуг общественного питания;
- 3.22 правила составления и оформления меню,
- 3.23 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;
- 3.24 квалификационные характеристики обслуживающего персонала;
- 3.25 организацию труда обслуживающего персонала;
- 3.26 оборудование торгового и банкетного залов;
- 3.27 организацию работы баров;
- 3.28 организацию обслуживания в местах массового отдыха;
- 3.29 организацию обслуживания в организациях питания при производственных предприятиях и учебных заведениях;
- 3.30 особенности обслуживания иностранных туристов;
- 3.31 виды спроса и методы его изучения;
- 3.32 рекламные средства и их характеристику.

В результате изучения учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания обучающийся должен **уметь**:

- У.1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- У.2 встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- У.3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- У.4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- У.5 подачи блюд и напитков разными способами;
- У.6 расчета с потребителями;
- У.7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- У.8 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- У.9 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- У.10 складывать салфетки разными способами;
- У.11 соблюдать личную гигиену
- У.12 подготавливать посуду, приборы, стекло
- У.13 осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- У.14 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- У.15 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- У.16 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- У.17 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- У.18 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

- У.19 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- У.20 заменять использованную посуду и приборы;
- У.21 составлять и оформлять меню,
- У.22 обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- У.23 обслуживать иностранных туристов
- У.24 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- У.25 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- У.26 предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- У.27 соблюдать правила ресторанного этикета;
- У.28 производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- У.29 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;
- У.30 решать конфликтные ситуации, возникающие в процессе обслуживания.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания у обучающегося формируются **профессиональные компетенции**:

**ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

**ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.8.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.7.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 4.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

**ПК 6.1.** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской

продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 6.2.** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. **ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

**ПК 6.4.** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

**ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте;

**ПК 7.1.** Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

**ПК 7.2.** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания у обучающегося формируются **общие компетенции:**

- ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания реализуются следующие **личностные результаты (ЛР):**

**ЛР 1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

**ЛР 2** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

**ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

**ЛР 7** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности



**ЛР 9** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 13** Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

**ЛР 14** Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

**ЛР 15** Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

**ЛР 17** Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

**ЛР19** Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

**ЛР 21** Активно применяющий полученные знания на практике

### 1.5 Использование часов вариативной части ППССЗ

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
<p>Обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать конфликтные ситуации, возникающие в процессе обслуживания;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- квалификационные характеристики обслуживающего персонала;</li> <li>- организацию труда обслуживающего персонала;</li> <li>- оборудование торгового и банкетного залов;</li> <li>- организацию работы баров;</li> <li>- организацию обслуживания в местах массового отдыха;</li> <li>- организацию обслуживания в организациях питания при производственных предприятиях и учебных заведениях;</li> <li>- особенности обслуживания иностранных туристов;</li> <li>- виды спроса и методы его изучения;</li> <li>- рекламные средства и их характеристику.</li> </ul>	<p><b>Тема 2.</b> <b>Торговые помещения организаций питания</b></p> <p><b>Тема 5.</b> <b>Этапы организации обслуживания</b></p> <p><b>Тема 9.</b> <b>Специальные формы обслуживания</b></p> <p><b>Тема 10.</b> <b>Особенности обслуживания иностранных туристов</b></p> <p><b>Тема 11.</b> <b>Спрос и реклама в общественном питании</b></p>	<p><b>54</b></p>	<p>По рекомендации работодателя</p>

<p>Изучение вариативной части дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенций, личностных результатов</p> <p>ОК.01 - ОК.07, ОК.09 - ОК.11</p> <p>ПК.1.1- ПК.1.4, ПК.2.1- ПК.2.8</p> <p>ПК.3.1- ПК.3.7, ПК.4.1- ПК.4.6</p> <p>ПК.5.1- ПК.5.6, ПК.6.1- ПК.6.4</p> <p>ПК.7.1- ПК.7.2</p> <p>ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21</p>			
--	--	--	--

### **1.6 Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по дисциплине (МДК).

Учебно- методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины (всего)</b>	<b>122</b>
<b>Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>98</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>75</b>
в т. ч.:	
лекции	50

практические занятия	44
контрольная работа	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	12
консультации	4
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>8</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формируемых общих, профессиональных и личностных результатов	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Подготовка к обслуживанию в предприятиях общественного питания</b>		<b>44</b>		
<b>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 19, 21</b>	
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания			
	2. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.			
	3. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания. Организацию труда обслуживающего персонала. Факторы, характеризующие условия труда на предприятиях общественного питания. Мероприятия по улучшению организации труда в торговых залах. Разделение и кооперация труда. Методы обслуживания. Управление качеством труда.			
	<b>В том числе:</b>			
	<b>практических занятий</b>			<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 1</b> Ознакомление с квалификационными характеристиками обслуживающего персонала			<b>2</b>
<b>Практическое занятие 2</b> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	<b>2</b>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - концепции ресторанного бизнеса; -повышение культуры и качества обслуживания на предприятиях общественного питания.	<b>4</b>			

<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21</b>
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	2. Интерьер помещений организации питания. Оборудование торгового и банкетного залов		
	3. Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
<b>В том числе:</b>			
<b>практических занятий</b>		<b>2</b>	
<b>Практическое занятие 3</b> Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		2	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21</b>
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21</b>
	1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	2. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	3. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом		
<b>В том числе:</b>			
<b>практических занятий</b>		<b>8</b>	<b>ОК 01-07, 09, 10,</b>

	<b>Практическое занятие 4</b> Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	<b>Практическое занятие 5</b> Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	<b>Практическое занятие 6</b> Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	<b>Практическое занятие 7</b> Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 8</b> Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
<b>Контрольная работа 1 «Подготовка к обслуживанию в предприятиях общественного питания»</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	2. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	3. Организация работы баров		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 9</b> Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	<b>Практическое занятие 10</b> Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече,	2	

	размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - виды оборудования и инвентаря для баров.	2	
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21</b>
	1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	2. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	8	
	<b>Практическое занятие 11</b> Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
<b>Практическое занятие 12</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	4		
<b>Семинар 1.</b> Характеристика организации процесса обслуживания.	2		
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	18	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21</b>
	1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	2. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	3. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями		
	<b>В том числе:</b>		
<b>практических занятий</b>	10		

	<b>Практическое занятие 13</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4	
	<b>Практическое занятие 14</b> Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями.	2	
	<b>Практическое занятие 15</b> Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей.	2	
	<b>Семинар 2.</b> Характеристика методов и форм обслуживания. .	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - правила этикета и нормы поведения за столом.	2	
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21</b>
	1. Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	3. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 16</b> Тренинг по отработке приемов сервировки и оформления тематических столов	4	
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,</b>
	1. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		



	2. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		<b>ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21</b>
	3. Организацию обслуживания в местах массового отдыха. Организацию обслуживания в организациях питания при производственных предприятиях и учебных заведениях		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 17</b> Решение практических ситуаций, возникающих в процессе обслуживания.	2	
<b>Тема 10. Особенности обслуживания иностранных туристов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21</b>
	1. Особенности обслуживания иностранных туристов		
<b>Контрольная работа 2. «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания»</b>		2	
<b>Тема 11. Спрос и реклама в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК 7.1-7.2 ЛР:1,2,4,7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21</b>
	1. Формирование спроса и методы его изучения. Основные черты рекламы, ее задачи. Рекламные средства, их характеристика.		
<b>Консультации</b>		4	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		8	
<b>Всего:</b>		<b>122</b>	

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

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет «Организации обслуживания»**, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1 Основные печатные и электронные издания**

###### **Законодательные и нормативные акты**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru>

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565

3. ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).

5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

6. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу

9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

10. ГОСТ 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

11. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

12. ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и

обозначения

13. 17. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

14. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

16. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

17. СанПиН 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

### **Учебные пособия и учебники**

18. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Экетет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518335>

19. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

20. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для СПО / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич, В. О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77001>

21. Еремеева Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // ЭБС PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116264>

22. Кустова И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1239-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106838>

23. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106832>

24. Мацикова О. В. Калькуляция и учет : учебное пособие / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, И. Л. Короткевич. — Минск:Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 196 с. — ISBN 978-985-503-920-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94310>

25. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях

общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>

26. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — М. Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-13649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

27. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/85992>

### **3.2.2 Дополнительные источники**

1. Периодические издания: «Наша кухня». «Наша кухня. Выпечка»».

### **3.2.3 Интернет –ресурсы**

1. <https://profspo.ru/info/for-organizations>
2. <http://foodis.ru/> (общепит:информационный сайт);
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20СПО/mi/6.260502/p/page.html> (информационно - образовательный ресурс);
4. <http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);
5. <http://www.creative-chef.ru/3> ( Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф");
6. <http://supercook.ru> (Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов);
7. <http://x-food.ru> (Тайны кулинарии);
8. <http://www.povarenok.ru> (кулинарная социальная сеть)
9. <http://www.friro.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)
10. <https://nomnoms.info/kulinariya/>

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

Предмет оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>3.1</b> виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>–</li> <li>– <b>3.2</b> рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– <b>3.3</b> подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– <b>3.4</b> правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li><b>3.5</b> приемы складывания салфеток</li> <li>– <b>3.6</b> правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– <b>3.7</b> ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– <b>3.8</b> сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– <b>3.9</b> обслуживание</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание классификации организаций общественного питания;</li> <li>- представление о рынке ресторанных услуг, специальных видах услуг ;</li> <li>- знание правил подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- знание правил накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- знание приемов складывания салфеток</li> <li>- знание правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>- знание ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>- знание сервировки столов, современные направления сервировки</li> <li>-знание правил</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точная классификация организаций общественного питания;</li> <li>- точная характеристика рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг ;</li> <li>-точная формулировка правил подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- точная характеристика правил накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- точная формулировка приемов складывания салфеток</li> <li>- полная формулировка правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>- точная характеристика ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>- точная формулировка правил сервировки столов, современные направления сервировки</li> <li>-точная характеристика</li> </ul>

<p>потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>– <b>3.10</b> использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>– <b>3.11</b> приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>– <b>3.12</b> правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p><b>3.13</b> правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>– <b>3.14</b> способы подачи блюд;</p> <p>–</p> <p>– <b>3.15</b> очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>–</p> <p>– <b>3.16</b> кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>–</p> <p>– <b>3.17</b> правила сочетаемости напитков и блюд;</p>	<p>обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>- знание правил использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>- знание правил приветствия и размещения гостей за столом;</p> <p>- знание правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>- знание правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>- знание способов подачи блюд;</p> <p>- знание очередности и техники подачи блюд и напитков;</p> <p>- знание кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей</p> <p>- знание правил сочетаемости напитков и блюд;</p>	<p>правил обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>- обоснованное использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>- точная характеристика правил приветствия и размещения гостей за столом;</p> <p>- точное соблюдение правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>- точное соблюдение правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>- точное соблюдение способов подачи блюд;</p> <p>- точное соблюдение очередности и техники подачи блюд и напитков;</p> <p>- точная кулинарная характеристика блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей</p> <p>- обоснованное соблюдение правил сочетаемости напитков и блюд;</p>
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>3.18</b> требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– <b>3.19</b> способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– <b>3.20</b> правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li><b>3.21</b> информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– <b>3.22</b> правила составления и оформления меню,</li> <li>– <b>3.23</b> обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> <li>- <b>3.24</b> квалификационные характеристики обслуживающего персонала;</li> <li><b>3.25</b> организацию труда обслуживающего персонала;</li> <li>- <b>3.26</b> оборудование торгового и банкетного залов;</li> <li>- <b>3.27</b> организацию работы баров;</li> <li>- <b>3.28</b> организацию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- знание способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- знание правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- знание информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- знание правил составления и оформления меню,</li> <li>- знание правил обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> <li>- знание квалификационных характеристик обслуживающего персонала;</li> <li>- знание организации труда обслуживающего персонала;</li> <li>- знание оборудования торгового и банкетного залов;</li> <li>- знание организации работы баров;</li> <li>знание организации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точное соблюдение требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>-точное соблюдение способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>-точное соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>-полная характеристика информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- точное соблюдение правил составления и оформления меню,</li> <li>- точное соблюдение правил обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> <li>- точная формулировка квалификационных характеристик обслуживающего персонала;</li> <li>- обоснованная характеристика организации труда обслуживающего персонала;</li> <li>- полная характеристика оборудования торгового и банкетного залов;</li> <li>- полная формулировка правил организации работы баров;</li> <li>- точное соблюдение</li> </ul>
---	--	--

<p>обслуживания в местах массового отдыха;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>3.29</b> организацию обслуживания в организациях питания при производственных предприятиях и учебных заведениях;</li> <li>- <b>3.30</b> особенности обслуживания иностранных туристов;</li> <li>- <b>3.31</b> виды спроса и методы его изучения;</li> <li>- <b>3.32</b> рекламные средства и их характеристику.</li> </ul>	<p>обслуживания в местах массового отдыха;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание организации обслуживания в организациях питания при производственных предприятиях и учебных заведениях;</li> <li>- знание особенностей обслуживания иностранных туристов;</li> <li>- знание видов спроса и методов его изучения;</li> <li>- знание рекламных средств и их характеристику.</li> </ul>	<p>правил организации обслуживания в местах массового отдыха;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точное соблюдение правил организации обслуживания в организациях питания при производственных предприятиях и учебных заведениях;</li> <li>- точная характеристика особенностей обслуживания иностранных туристов;</li> <li>- полная характеристика видов спроса и методов его изучения;</li> <li>- полная формулировка рекламных средств и их характеристика</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>У.1</b> выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>-</li> <li>- <b>У.2</b> встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>-</li> <li>- <b>У.3</b> приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- <b>У.4</b> рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- <b>У.5</b> подачи блюд и напитков разными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- умение встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</li> <li>- умение принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- умение рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;</li> <li>- умение подавать блюда и напитки разными способами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точное выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- демонстрация умения встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</li> <li>- демонстрация умения принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- обоснованная рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- правильная подача блюд и напитков разными</li> </ul>



<p>способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–</li> <li>– <b>У.6</b> расчета с потребителями;</li> <li>– <b>У.7</b> обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– <b>У.8</b> выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>–</li> <li>– <b>У.9</b> подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– <b>У.10</b> складывать салфетки разными способами;</li> <li>–</li> <li>– <b>У.11</b> соблюдать личную гигиену</li> <li>– <b>У.12</b> подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– <b>У.13</b> осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– <b>У.14</b> подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение производить расчет с потребителями;</li> <li>- умение обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- умение выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>- умение подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- умение складывать салфетки разными способами;</li> <li>- умение соблюдать личную гигиену</li> <li>- умение подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>- умение осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>- умение подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> </ul>	<p>способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умения производить расчет с потребителями;</li> <li>- демонстрация навыков обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- демонстрация умения выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>- демонстрация умения подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- демонстрация навыков складывания салфеток разными способами;</li> <li>- неукоснительное соблюдение личной гигиены;</li> <li>- демонстрация навыков по подготовке посуды, приборов, стекла;</li> <li>- точное соблюдение правил приема заказа на блюда и напитки</li> <li>–</li> <li>- обоснованный подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> </ul>
--	--	--

<p>– <b>У.15</b> оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>–</p> <p>– <b>У.16</b> подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>–</p> <p>– <b>У.17</b> соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>–</p> <p>– <b>У.18</b> соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>–</p> <p>– <b>У.19</b> разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>–</p> <p>– <b>У.20</b> заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>–</p> <p>– <b>У.21</b> составлять и оформлять меню,</p> <p>–</p> <p>– <b>У.22</b> обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>–</p> <p>– <b>У.23</b> обслуживать иностранных туристов</p> <p>–</p> <p>– <b>У.24</b> эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>- умение оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>- умение подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>- умение разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>- умение заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>- умение составлять и оформлять меню,</p> <p>- умение обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>- представление об обслуживании иностранных туристов</p> <p>- умение эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>- демонстрация умения оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>- демонстрация навыков подачи алкогольных и безалкогольных напитков, блюд различными способами;</p> <p>- точное соблюдение очередности и техники подачи блюд и напитков;</p> <p>- точное соблюдение требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>- демонстрация навыков разработки различных видов меню, в том числе плана-меню структурного подразделения;</p> <p>- демонстрация умения заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>- точное соблюдение правил составления и оформлять меню,</p> <p>- демонстрация умения обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>- демонстрация умения обслуживать иностранных туристов</p> <p>- соблюдение правил эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания</p>
---	---	--

<p>– <b>У.25</b> осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>–</p> <p>– <b>У.26</b> предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>– <b>У.27</b> соблюдать правила ресторанный этикета;</p> <p>– <b>У.28</b> производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>- <b>У.29</b> изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</p> <p><b>У.30</b> решать конфликтные ситуации, возникающие в процессе обслуживания</p> <p>–</p>	<p>- умение осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>- умение предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>- соблюдать правила ресторанный этикета;</p> <p>- умение производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>- умение изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</p> <p>- умение решать конфликтные ситуации, возникающие в процессе обслуживания</p>	<p>- демонстрация умения осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>- демонстрация умения предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>- точное соблюдение правил ресторанный этикета;</p> <p>- демонстрация умения производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>- демонстрация умения изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</p> <p>- адекватно решать конфликтные ситуации, возникающие в процессе обслуживания</p>
---	--	--