



*Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской
рыбопромышленный колледж» федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.04 Организация обслуживания

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Астрахань
2022**

Рабочая программа учебной дисциплины в соответствии с ФГОС разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы ОП.04 Организация обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	З.Г. Ахмедова (инициалы, фамилия)
--	---	---

Эксперты от работодателя:

ООО «Крем-Кафе» ООО «Посольство Хлебосоль- ство»	Бренд-шеф Шеф-повар	П.В. Лаврененко Е.В. Мажуц
ООО «Юг-Продукт» (место работы)	Шеф-повар (занимаемая должность)	В.Н. Курдюков (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2022 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /З.Г. Ахмедова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2022 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ / М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2022 года

Заместитель директора по учебной работе _____ / А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины направлена на освоение умений и знаний, необходимы для формирования и развития следующих компетенций: 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; 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; 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; 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;

Рабочая программа дисциплины ОП.04 Организация обслуживания направлена на достижение личностных результатов при воспитании: ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии; ЛР 14. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1	У 1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У 22 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания	З 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торговое-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.2	У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	З 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.3	У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	З 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.4	У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; У 5 подачи блюд и напитков разными способами;	З 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.1	У 1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У 22 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания	З 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торговое-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2	У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; У 5 подачи блюд и напитков разными способами; У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; У 11 соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки	З 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла З 8 сервировку столов, современные направления сервировки З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торговое-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; З 13 способы подачи блюд; З 14 очередность и технику подачи блюд и напитков; З 15 кулинарную характеристику блюд,

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>3 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.3</p>	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У 5 подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>3 8 сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>3 13 способы подачи блюд;</p> <p>3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>3 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.4</p>	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У 5 подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и</p>	<p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>3 8 сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>3 13 способы подачи блюд;</p> <p>3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>3 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	напитков гостям различными способами;	
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.5	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У 5 подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>З 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>З 8 сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>З 13 способы подачи блюд;</p> <p>З 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>З 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>З 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>З 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.6	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У 5 подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>З 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>З 8 сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>З 13 способы подачи блюд;</p> <p>З 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>З 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>З 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>З 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.7	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У 5 подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных</p>	<p>З 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>З 8 сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудова-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>форм организации питания; У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>ния; приветствие и размещение гостей за столом; 3 13 способы подачи блюд; 3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков; 3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли 3 16 правила сочетаемости напитков и блюд; 3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.8</p>	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; У 5 подачи блюд и напитков различными способами; У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла 3 8 сервировку столов, современные направления сервировки 3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; 3 13 способы подачи блюд; 3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков; 3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли 3 16 правила сочетаемости напитков и блюд; 3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 3.1</p>	<p>У 1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У 22 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое- технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>3 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; 3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 3.2</p>	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p>	<p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла 3 8 сервировку столов, современные</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>У 5 подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 11 соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>направления сервировки</p> <p>3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>3 13 способы подачи блюд;</p> <p>3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>3 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 3.3</p>	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У 5 подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>3 8 сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>3 13 способы подачи блюд;</p> <p>3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>3 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 3.4</p>	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У 5 подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа</p>	<p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>3 8 сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>на блюда и напитки У 15 подавать алкогольные и без-алкогольные напитки, блюда различными способами; У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>3 13 способы подачи блюд; 3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков; 3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли 3 16 правила сочетаемости напитков и блюд; 3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 3.5</p>	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; У 5 подачи блюд и напитков различными способами; У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки У 15 подавать алкогольные и без-алкогольные напитки, блюда различными способами; У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла 3 8 сервировку столов, современные направления сервировки 3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; 3 13 способы подачи блюд; 3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков; 3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли 3 16 правила сочетаемости напитков и блюд; 3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 3.6</p>	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; У 5 подачи блюд и напитков различными способами; У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки У 15 подавать алкогольные и без-алкогольные напитки, блюда различными способами; У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>	<p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла 3 8 сервировку столов, современные направления сервировки 3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; 3 13 способы подачи блюд; 3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков; 3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли 3 16 правила сочетаемости напитков и блюд; 3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 3.7	У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; У 5 подачи блюд и напитков различными способами; У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У 17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	З 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла З 8 сервировку столов, современные направления сервировки З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; З 13 способы подачи блюд; З 14 очередность и технику подачи блюд и напитков; З 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли З 16 правила сочетаемости напитков и блюд; З 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 4.1	У 1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У 22 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	З 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 4.2	У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; У 11 соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	З 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; З 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла З 8 сервировку столов, современные направления сервировки З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; З 11 правила оформления и передачи за-

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 19 заменять использованную посуду и приборы</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>каза на производство, бар, буфет;</p> <p>3 13 способы подачи блюд;</p> <p>3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>3 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 4.3</p>	<p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 11 соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 19 заменять использованную посуду и приборы</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>3 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>3 8 сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>3 11 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>3 13 способы подачи блюд;</p> <p>3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>3 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 4.4</p>	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У 5 подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда раз-</p>	<p>3 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>3 8 сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>3 11 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>3 12 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>личными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 19 заменять использованную посуду и приборы</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>У 27 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>З 13 способы подачи блюд;</p> <p>З 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>З 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>З 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>З 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>З 18 способы замены использованной посуды и приборов;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 4.5</p>	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У 5 подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 19 заменять использованную посуду и приборы</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>У 27 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>З 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>З 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>З 8 сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>З 11 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>З 12 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>З 13 способы подачи блюд;</p> <p>З 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>З 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>З 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>З 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>З 18 способы замены использованной посуды и приборов;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 4.6</p>	<p>У 4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У 5 подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p>	<p>З 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>З 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>З 8 сервировку столов, современные направления сервировки</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У 15 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 19 заменять использованную посуду и приборы</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>У 27 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>З 11 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>З 12 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>З 13 способы подачи блюд;</p> <p>З 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>З 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>З 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>З 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>З 18 способы замены использованной посуды и приборов;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.1</p>	<p>У 1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У 22 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>З 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.2</p>	<p>У 11 соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 22 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>З 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>З 6 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>З 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>З 13 способы подачи блюд;</p> <p>З 16 правила сочетаемости напитков и блюд;</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
		3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.3	<p>У 3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 11 соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У 14 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 21 обслуживать иностранных туристов</p> <p>У 22 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>3 1 виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>3 2 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>3 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>3 6 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торговотехнологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>3 11 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>3 13 способы подачи блюд;</p> <p>3 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.4	<p>У 3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 11 соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов,</p>	<p>3 1 виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>3 2 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>3 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>3 6 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>3 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У 14 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 21 обслуживать иностранных туристов</p> <p>У 22 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>З 11 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>З 13 способы подачи блюд;</p> <p>З 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>З 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>З 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.5</p>	<p>У 3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У 7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У 11 соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 13 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У 14 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У 16 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У 21 обслуживать иностранных туристов</p> <p>У 22 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>З 1 виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>З 2 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>З 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>З 6 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>З 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>З 10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>З 11 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>З 13 способы подачи блюд;</p> <p>З 14 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>З 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>З 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	У 23 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.6	У 3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; У 18 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	3 1 виды, типы и классы организаций общественного питания; 3 2 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; 3 15 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли 3 16 правила сочетаемости напитков и блюд; 3 17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; 3 20 информационное обеспечение услуг общественного питания;
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 6.1	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 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки У 18 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; У 20 составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	3 1 виды, типы и классы организаций общественного питания; 3 2 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; 3 7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла 3 20 информационное обеспечение услуг общественного питания; 3 21 правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 6.2	У 3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; У 6 расчета с потребителями; У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки У 14 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У 24 предоставлять счет и производить расчет с потребителями; У 26 производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	3 1 виды, типы и классы организаций общественного питания; 3 2 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; 3 11 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; 3 20 информационное обеспечение услуг общественного питания;
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 6.3	У 3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; У 6 расчета с потребителями;	3 1 виды, типы и классы организаций общественного питания; 3 2 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; 3 11 правила оформления и передачи за-

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 14 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У 24 предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>У 26 производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p>	<p>каза на производство, бар, буфет;</p> <p>3 20 информационное обеспечение услуг общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07</p> <p>ОК 09-10</p> <p>ПК 6.4</p>	<p>У 2 встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>У 3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У 6 расчета с потребителями;</p> <p>У 8 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>У 9 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У 10 складывать салфетки разными способами;</p> <p>У 12 осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У 14 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У 24 предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>У 25 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У 26 производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p>	<p>3 1 виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>3 2 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>3 4 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>3 5 приемы складывания салфеток</p> <p>3 9 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>3 11 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>3 19 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>3 20 информационное обеспечение услуг общественного питания;</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
Всего, в т.ч.	62
теоретическое обучение	26
практические занятия	34
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

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 часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала:	2	
	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 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	2	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 13, ЛР 14
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала:	8	
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания	2	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 13, ЛР 14
	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №1. Расчет оборудования торговых и банкетных залов ресторанов, кафе, баров.	2	
Практическое занятие №2. Составление схем размещения и композиционных решений для эстрады, места для танцев и барной стойки в ресторанах высшего и первого класса на 80 посадочных мест.	2		

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала:	10	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 13, ЛР 14
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2	
	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	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №3. Составления журнала учета столовой посуды, приборов, выдаваемых под отчет работникам предприятия.	2	
	Практическое занятие №4. Составления акта на бой, лом и утрату столовой посуды.	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала:	6	
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 13, ЛР 14
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	
	Практическое занятие №5. Составление меню со свободным выбором блюд в ресторане 1 категории с европейской кухней. Оформление меню и карты вин.	2	

1	2	3	4
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала:	2	
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 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	2	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 13, ЛР 14
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала:	10	
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов	2	ОК 01-07, ОК 09-10
	обслуживания, различных приемов пищи		
	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	2	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие №6. Накрытие стола скатертями, их замена. Складывание различных видов салфеток.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 13, ЛР 14
	Практическое занятие №7. Освоение приемов сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.	2	
Практическое занятие №8. Проведение демонстрации подачи и рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам по меню банкета. Расчет посуды для вина.	2		
Тема 7. Правила	Содержание учебного материала:	8	

1	2	3	4
<p>подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</p>	<p>Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. 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</p>	2	<p>ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 13, ЛР 14</p>
	<p>Практические занятия</p>	6	
	<p>Практическое занятие №9. Проведение демонстрации подачи блюд (холодных закусок, первых блюд, вторых горячих блюд, десертов, напитков). Уборка со стола использованной посуды.</p>	2	
	<p>Практическое занятие №10. Расчет с потребителями. Составления счета, реестра, оформление бланков.</p>	2	
	<p>Практическое занятие №11. Подбор посуды для подачи блюд по меню завтрака и ужина для иностранных туристов.</p>	2	
<p>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	5	<p>ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 13, ЛР 14</p>
	<p>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. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет</p>	1	
	<p>за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей</p>		
	<p>Контрольная работа</p>	1	
	<p>Практические занятия</p>	4	
	<p>Практическое занятие №12. Организация обслуживания смешанных (комбинированных) банкетов и приемов в ресторане, составление меню, расчет посуды для подачи блюд.</p>	2	
<p>Практическое занятие №13.</p>	2		

1	2	3	4
	Организация тематического мероприятия в кафе, составление меню, расчет количества блюд.		
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала:	10	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 13, ЛР 14
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие №14. Организация обслуживания по типу шведского стола в ресторане. Составление меню, расчет посуды для подачи блюд.	2	
	Практическое занятие №15 Оформление бланков туристических документов. Составление таблицы «Классификация видов туризма».	2	
	Практическое занятие №16 Составление меню для школьной столовой. Расчет количества блюд на 100 человек.	2	
Практическое занятие №17 Составление меню обеда для студенческой столовой.	2		

1	2	3	4
	Самостоятельная работа	2	
	Консультации	2	
	Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете организации обслуживания.

Оборудование учебного кабинета

1. Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
2. Рабочее место преподавателя (стол, стул)
3. Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
4. Шкаф
5. Стенд
6. Набор скатертей
7. Набор салфеток
8. Набор колец для сервировки
9. Столовые приборы
10. Поварская форма

Технические средства обучения: лаборатория «Компьютерного тестирования» (компьютеры с лицензионным программным обеспечением, аудиторная доска мультимедийная) и «Технических средств» (мультимедийное оборудование).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с
2. Л. А. Маюрникова Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с
3. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с
4. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г.С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп.. – М.: Издательство Юрайт, 2022. – 396 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с
6. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с
7. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва : Академия, 2021

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.-
8. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения;
9. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;

11. ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»).- М.: ИКЦ «Март», 2022. – 192 с.

3.3 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины

Мозговой штурм используется по темам: Тема 8. Обслуживание банкетов и приемов; Тема 9. Специальные формы обслуживания.

Лекция-конференция используется по темам: Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.

Лекция с запланированными ошибками используется по темам: Тема 2. Торговые помещения организаций питания; Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.

3.4.Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.4.2.Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.4.3.Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
виды, типы и классы организаций общественного питания;	Демонстрация знания видов, типов и классов организаций общественного питания;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, диф.зачет
рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;	Демонстрация знания рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;	
подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Демонстрация знания подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	
правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	Демонстрация знания правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;	
приемы складывания салфеток	Демонстрация знания приемов складывания салфеток	
правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	Демонстрация знания правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	
ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла	Демонстрация знания ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла	
сервировку столов, современные направления сервировки	Демонстрация знания сервировки столов, современных направлений сервировки	
обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;	Демонстрация знания обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;	
использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;	Демонстрация знания использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствия и размещения гостей за столом;	
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	Демонстрация знания правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	
правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	Демонстрация знания правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	
способы подачи блюд;	Демонстрация знания способов подачи блюд;	
очередность и технику подачи блюд и напитков;	Демонстрация знания очередности и техники подачи блюд и напитков;	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли	Демонстрация знания кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, диф.зачет
правила сочетаемости напитков и блюд;	Демонстрация знания правил сочетаемости напитков и блюд;	
требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Демонстрация знания требований к качеству, температуры подачи блюд и напитков;	
способы замены использованной посуды и приборов;	Демонстрация знания способов замены использованной посуды и приборов;	
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	Демонстрация знания правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	
информационное обеспечение услуг общественного питания;	Демонстрация знания информационного обеспечения услуг общественного питания;	
правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	Демонстрация знания правил составления и оформления меню, обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов	
Умения:		
выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	Демонстрация умения выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, диф.зачет
встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	Демонстрация умения встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;	
приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Демонстрация умения приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	
рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	Демонстрация умения рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	
подачи блюд и напитков разными способами;	Демонстрация умения подачи блюд и напитков разными способами;	
расчета с потребителями;	Демонстрация умения расчета с потребителями;	
обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	Демонстрация умения обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Демонстрация умения выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, диф.зачет
подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	Демонстрация умения подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	
складывать салфетки разными способами;	Демонстрация умения складывать салфетки разными способами;	
соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло	Демонстрация умения соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло	
осуществлять прием заказа на блюда и напитки	Демонстрация умения осуществлять прием заказа на блюда и напитки	
подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Демонстрация умения подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	
оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	Демонстрация умения оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	
подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	Демонстрация умения подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	
соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	Демонстрация умения соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	
соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Демонстрация умения соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	
разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	Демонстрация умения разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	
заменять использованную посуду и приборы;	Демонстрация умения заменять использованную посуду и приборы;	
составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	Демонстрация умения составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	
обслуживать иностранных туристов	Демонстрация умения обслуживать иностранных туристов	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания	Демонстрация умения эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, диф.зачет
осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	Демонстрация умения осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	
предоставлять счет и производить расчет с потребителями;	Демонстрация умения предоставлять счет и производить расчет с потребителями;	
соблюдать правила ресторанного этикета;	Демонстрация умения соблюдать правила ресторанного этикета;	
производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	Демонстрация умения производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	
изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	Демонстрация умения изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	

Результатом освоения программы учебной дисциплины является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:

Результаты (освоенные личностные результаты при воспитании)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР.13 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных и внеаудиторных мероприятий
ЛР.14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Демонстрация интереса к будущей профессии. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных и внеаудиторных мероприятий