



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОП.04.РП

РАЗРАБОТЧИК	Судьбина Н.А.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2025

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.2/13

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....	13

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

Цель- формирование знаний об основах организации обслуживания, её общих принципах, методах и положениях независимо от форм собственности и направлений деятельности.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код формируемых компетенций	Уметь	Знать	Навыки
ПК 6.2	<p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>	<p>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-</p>	<p>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; -планировать работу подчиненного персонала; -составлять графики работы; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>

		<p>правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников</p>	
ПК 6.4.	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:</p> <p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</p> <p>правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схема, правила проведения производственного контроля;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного</p>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>-органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>-определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>-организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p>

		<p> документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу </p>	
--	--	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части

Вариативна часть не предусмотрена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Учебная нагрузка на одного обучающегося, час
Объем образовательной программы (всего)	64
*Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	64
уроки	28
лабораторные работы	-
практические занятия	24
консультации	6
промежуточная аттестация	6
*Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.6/13

2.2 содержание дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее Задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию	
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				консультации	Промежуточная аттестация						самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовое проектирование								
	8 Семестр	64	28		24		6	6						
	Раздел 1 Оснащение торговых помещений предприятий общественного питания	11	6		4		1				2-3			
1	Введение. Цели, задачи. Характеристика обслуживающего персонала	2/2	2/2						ГОСТ Р 30390-2013, ГОСТ Р 30524-2013	[1, с.523-541]		ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17,19,20-22,24		
	Тема 1.1 Характеристика торговых помещений	4	2		2									
2	Виды торговых помещений, их характеристика, оснащение	2/4	2/4						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.59-82]		ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17,19,20-22,24		
3	Практическое занятие № 1 Планировка торгового зала с учетом нормативных требований	2/6			2/2				метод. указания	Оформление отчета	ТЗ			
	Тема 1.2 Столовая посуда, приборы, белье	5	2		2		1							
4	Столовая посуда, приборы, виды, назначение. Столовое белье, назначение, требования к нему	2/8	2/6							[1, 83-97]				
5	Практическое занятие № 2 Оформление актов, заявок. Изучение посуды	2/10			2/4				метод. указания	Оформление отчета	ТЗ			
	Консультации по разделу						1/1							
	Раздел 2 Организация обслуживания в предприятиях	12	4		6		2				2-3			

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.7/13

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее Задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				консультации	Промежуточная аттестация						самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовое проектирование								
	общественного питания													
	Тема 2.1 Информационное обеспечение процесса обслуживания	4	2		2									
6	Принципы составления меню, карты вин	2/12	2/8						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.111-149]			ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17,19,20-22,24	
7	Практическое занятие № 3 Составление меню, карты вин	2/14			2/6				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Тема 2.2 Этапы организации обслуживания	8	2		4		2							
8	Подготовка торгового зала. Виды и формы складывания салфеток Виды сервировки столов	2/16	2/10						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.149-171] [1, с.172-185]				
9	Практическое занятие № 4 Подготовка посуды, приборов, салфеток	2/18			2/8				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
10	Практическое занятие № 5 Накрытие столов, складывание салфеток	2/20			2/10				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Консультация по разделу						2/3							
	Раздел 3 Обслуживание посетителей в предприятиях общественного питания	16	8		6		2					2-3		
	Тема 3.1 Обслуживание потребителей в ресторане	8	4		4									
11	Встреча гостей. Принятие заказа. Правила этикета при обслуживании посетителей	2/22	2/12						Видеофильм	[1, с.186-200]				ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.8/13

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее Задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				консультации	Промежуточная аттестация						самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовое проектирование								
12	Методы подачи блюд и напитков Последовательность, правила подачи блюд и напитков	2/24	2/14						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с. 201-208] [1, с.209-263]			2,4,6-11,12,17,19,20-22,24	
13	Практическое занятие № 6 Встреча гостей, прием заказа	2/26			2/12				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
14	Практическое занятие № 7 Последовательность и правила подачи блюд, расчет	2/28			2/14				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Тема 3.2 Обслуживание банкетов, приемов	8	4		2									
15	Классификация приемов, банкетов, прием заказа	2/30	2/16						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.264-272]				
16	Банкет – прием с полным обслуживанием официантами	2/32	2/18						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.273-298]				
17	Банкет с частичным обслуживанием	2/34	2/20						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.336-339]				
18	Банкет- фуршет, коктейль, чай. Смешанные банкеты. Неофициальные банкеты	2/36	2/22						Учебная литер Интер-	[1, с.299-332] [1, с317-323]				

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.9/13

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее Задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				консультации	Промежуточная аттестация						самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовое проектирование								
									источ. Эл.носит	[1, с.333-336] [1, с.339-346]				
19	Практическое занятие № 8 Составление меню, расчет посуды, приборов.	2/38			2/16				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
20	Практическое занятие № 9 Отработка фрагментов сервировки и подачи блюд по меню	2/40			2/18				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Консультация по разделу						2/5							
	Раздел 4 Специальные виды услуг	13	6		6		1					2-3		
	Тема 4.1 Специальные виды услуг и формы обслуживания	4	2		2									
21	Обслуживание участников конференций, совещаний. Обслуживание в гостиницах, поездах, самолетах. Обслуживание в местах отдыха, на дому, на воде (судах)	2/42	2/24						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.347-375] [1, с.375-398]			ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6- 11,12,1 7,19,20 -22,24	
22	Практическое занятие № 10 Составление меню тематических мероприятий	2/44			2/20				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Тема 4.2 Услуги по обслуживанию иностранных туристов	6	2		4									
23	Организация питания и обслуживания туристов. Виды туризма, правила расчета, нормативная база.	2/46	2/26						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.398-483]				
24	Практическое занятие № 11 Составление меню для иностранных туристов различных стран	2/48			2/22				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
25	Практическое занятие № 12 Отработка фрагментов сервировки, подачи блюд	2/50			2/24				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Тема 4.3 Социальное питание	3	2				1							

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.10/13

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее Задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				консультации	Промежуточная аттестация						самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовое проектирование									
26	Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	2/52	2/28											
	Консультация по разделу						1/6							
	Всего по дисциплине	64	28		24		6		6					
	Итого за семестр	64	28		24		6		6					

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Организации обслуживания, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М.: КНОРУС, 2020

2. Гареев, Р. Р. Организация деятельности сотрудников службы питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р. Р. Гареев. - Москва: КноРус, 2021. - 143 с.

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К°, 2021.

4. Кучер, Л. С. Официант-бармен [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - Ростов на Дону : Феникс, 2021.

3.2.2 Основные электронные издания

1. ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>

2. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://www.biblio-online.ru>

3. ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>

4. Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>

5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <https://www.biblioclub.ru>.

Для преподавателей:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования".

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников".

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p>Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>выполнения практических заданий на зачете</p>

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «21» мая 2025 г.

Председатель методической комиссии _____ /А.В. Червяковская/