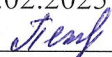
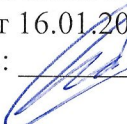


Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 6 от 05.02.2025 г.
Председатель МС 
Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНА
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин
Протокол 6 от 16.01.2025 г.
Председатель:  Березкина А.И.

Автор: Жемчужная Е.Е.

2025 г.

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО
Педагогическим советом
ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 5 от 12.02.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ОГБПОУ «КТЭК»
от 12.02.2025 г. № 72/п
Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС) по
специальностям среднего профессионального
образования (СПО) укрупненной группы
43.00.00 Сервис и туризм
по специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Зам. директора  А.А. Смирнова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа профессиональной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышении квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих в сфере услуг общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОП. 04 Организация обслуживания реализуется в рамках общепрофессионального цикла.

Учебная дисциплина ОП. 04. Организация обслуживания обладает самостоятельностью и цельностью.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- 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 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, весо-измерительное 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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, весо-измерительного 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.

Формируемые компетенции

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности.

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

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

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

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

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

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

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

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

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

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Обязательных аудиторных часов - 60 часов

Лабораторных и практических работ - 36 часов

самостоятельной работы обучающегося - 4 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план по УД ОП.04 Организация обслуживания

Наименование разделов дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основные правила и нормы организаций общественного питания	Содержание учебного материала	8 (теории 4)	1,2
	Цели, задачи и основные понятия, и термины УД; Классификация ООП по типам и классам; классификация помещений для обслуживания потребителей и категории обслуживающего персонала в организациях ОП; классификация услуг общественного питания; методы и формы обслуживания в ООП; концепции ресторанов; стили в оформлении интерьера ООП		
	Самостоятельная работа: создание словаря с основными понятиями и терминами; выполнение докладов, презентаций и конспектов.	1	3
	Практическое занятие: работа с ГОСТ Р по классификации услуг ОП	4	3
Тема 2. Оборудование торговых залов предприятий общественного питания . Идентификация и характеристика столового белья и посуды на предприятиях общественного питания. Столовая посуда, приборы, белье, сервировка	Содержание учебного материала	32 (теории 10)	2, 3
	Виды столовой посуды и приборов, характеристика посуды и приборов из различных материалов; назначение видов посуды; порядок и виды сервировки		
	Самостоятельная работа: выполнение конспектов и индивидуальных заданий, подготовка презентаций	1	3
	Практическое занятие: идентификация посуды и приборов из различных материалов; их назначение и применение. Подбор посуды и приборов для сервировки по меню, порядок и виды сервировки в различных типах ООП	22	3
Тема .3. Этапы процесса обслуживания. Последовательность и правила подачи блюд и закусок	Содержание учебного материала	20 (теории 10)	2,3
	Этапы процесса обслуживания и их содержание Правила подачи блюд и закусок различных групп. Подача напитков и буфетной продукции		
	Самостоятельная работа: создание презентаций и сообщений с применением современных компьютерных программ с учетом сайтов ведущих предприятий г. Костромы	2	3
	Практическое занятие: последовательная подача блюд и напитков	10	3
Всего		64 часов (24т+36пр+4см.р)	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
Раздел 1. Основные правила и нормы организаций общественного питания.	Содержание учебного материала:		4
	Квалификационные требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Классификация типов предприятия по характерным признакам . Классификация услуг предприятий общественного питания согласно ОКУН .	3	4
	Тематика практических занятий		4
	Практическое занятие № 1. Идентификация типов предприятия города по характерным признакам. Работа со стандартами.		2
	Практическая работа № 2 Классификация услуг предприятий общественного питания различных типов и классов		2
Раздел 2. Оборудование торговых залов предприятий общественного питания . Идентификация и характеристика столового белья и посуды на предприятиях общественного питания. Раздел 3. Характеристика и виды меню	Содержание учебного материала		4
	Оборудование торговых залов предприятий общественного питания различных типов и классов. Идентификация и характеристика столового белья и посуды на предприятиях общественного питания.	2,3	4
	Тематика практических занятий		10
	Практическое занятие № 3. Оснащение торговых залов предприятий общественного питания		2
	Практическая работа № 4 . Конфигурация столов для банкетного обслуживания в предприятиях различных типов .		2
	Практическая работа № 5 . Расчет необходимой столовой посуды, белья и инвентаря для банкетного обслуживания		4
	Практическая работа № 6. Формы складывания салфеток , правила подготовки столового белья и «Стол- коробка»		2
	Содержание учебного материала		6
	Порядок расположения блюд в меню. Виды меню. Правила составления меню в предприятиях различных типов и классов.	2,3	6
	Тематика практических занятий		12
	Практическое занятие № 7. Разработка меню к банкету с полным, (частичным) обслуживанием по торжественному случаю .		6
	Практическое занятие № 8. Разработка меню к фуршету по образцу действующих предприятий. Кейтеринг. Метелица		4
	Практическое занятие № 9. Правила составления карты вин и коктейльной карты в соответствии с типом и классом предприятия, его концепцией и региональной компонентой.		2
Раздел 4. Методы и формы обслуживания и правила подачи блюд, закусок, напитков.	Содержание учебного материала		4
	Классификация приемов и комбинированных банкетов. Методы и формы обслуживания. Gueridone, Silver сервис в ресторанах класса люкс. Правила подачи холодных и горячих закусок, первых блюд, основных блюд, десертов, алкогольных и безалкогольных напитков.	2,3	4
	Тематика практических занятий		6

Раздел 5. Особенности обслуживания иностранных туристов	Практическое занятие № 10. Встреча и размещение гостей. Правила качественного обслуживания.		2
	Практическое занятие №11 Подача блюд с предварительным порционированием на приставном столике		2
	Практическое занятие №12 Правила и очередность подачи блюд в ресторане.		2
	Содержание учебного материала		6
	Подготовка торгового зала предприятия общественного питания перед обслуживанием иностранных туристов. Изучение гастрономических особенностей в различных странах .	2,3	6
	Тематика практических занятий		4
	Практическое занятие № 16. Особенности национальных напитков народов мира		2
	Практическое занятие № 17.Разработка меню ресторанов и кафе с национальной кухней.		2
Всего:			60

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы междисциплинарного курса предполагает наличие кабинета «Организации обслуживания и ресторанного дела».

Оборудование учебного кабинета:

1. Оснащение: учебный стол (парта) 15 шт. + 30 стульев; столы банкетные со стульями 8 + 32 шт., сервант официанта- 4 шт.; моечные раковины для посуды 2 шт.; водонагреватель- 2 шт.; блендер- 1 шт.; соковыжималки 1 шт.; кофемашина- 2 шт.; барная стойка стилизованная – 2 рабочих места.

2. Инструменты и приспособления: образцы посуды и приборов для сервировки столов, образцы стеклянной и металлической посуды, аксессуары официанта, столовое белье, в том числе скатерти и салфетки различных видов

Технические средства обучения:

ПК с выходом в Интернет, DVD-проектор, принтер, прикладные компьютерные программы

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Л.С. Кучер и Л.М. Шкуратова «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», Ростов на Дону, Феникс, 2020.
2. Уильям Стадием «100 Легендарных ресторанов мира»
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020
4. Нормы оснащения предприятий общественного питания 2022г.
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Учебник - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2020

Дополнительные источники

1. Лазерсон И. И., Сокирянский Ф. Л. Как привлечь гостей в ресторан. – М.: Эксмо, 2020 – 173с.
2. Неганова И. С. Внутриорганизационный маркетинг как фактор повышения конкурентоспособности организации // Экономика региона. – 2020. - № 4. – С. 208 – 220
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания I, II части.
4. Периодические издания «Ресторатор», «Питание и общество», «Шеф»

Интернет-ресурсы:

1. Event маркетинг в ресторане [Электронный ресурс] URL <https://restoplace.cc/blog/event>
2. Инновации в ресторане и кафе, как эффективно внедрить [Электронный ресурс] URL <https://restoplace.cc/blog/innovacii-v-restorane>
3. Пути повышения качества услуг и обслуживания населения [Электронный ресурс] URL <https://studfile.net/preview/9564287/page:9/>
4. Тенденции ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] URL <https://phototastyfood.ru/11-tendenczii-restorannogo-biznesa-2023/>
5. Тенденции ресторанной индустрии 2023 [Электронный ресурс] URL <https://vc.ru/u/1407443-anastasiya-hramova/594366-tendencii-restorannoy-industrii-2023>
6. Требования безопасности услуг общественного питания [Электронный ресурс] URL <https://studfile.net/preview/5266809/page:4/>
7. Тренды и тенденции ресторанного бизнеса в 2024 году [Электронный ресурс]
8. <http://www.prof.r> – Профессионал
9. <http://www.f-art.r> - Технологическое оборудование

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	Текущий контроль выполнения индивидуальных заданий.
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося.
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	Опрос по индивидуальным заданиям.
- подачи блюд и напитков разными способами;	Текущий контроль выполнения индивидуальных заданий.
- расчета с потребителями;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся.

- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Тестирование. Опрос.
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	Экспертная оценка выполненных презентаций.
- складывать салфетки разными способами;	Фронтальный и индивидуальный опрос.
- соблюдать личную гигиену;	Экспертная оценка выполненных заданий.
- подготавливать посуду, приборы, стекло;	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях.
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;	Опрос по индивидуальным заданиям.
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Оценка выполнения и защиты практических работ.
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	Опрос.
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося.
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	Опрос по индивидуальным заданиям.
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Текущий контроль выполнения индивидуальных заданий.
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся.
- заменять использованную посуду и приборы;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- составлять и оформлять меню,	Тестирование. Опрос.
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
- обслуживать иностранных туристов;	Практическая работа, устный опрос.
- эксплуатировать инвентарь, весо-измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся.
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- предоставлять счет и производить расчет	Практическая работа, устный опрос.

с потребителями;	
- соблюдать правила ресторанного этикета;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся.
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
Знания:	
- виды, типы и классы организаций общественного питания;	Опрос, контрольная работа.
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;	Практическая работа, устный опрос.
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	Защита работы практического занятия.
- приемы складывания салфеток;	Экспертная оценка выполненных заданий.
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;	Опрос, кроссворд.
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;	Составление меню в соответствии с типом предприятия общественного питания.
- сервировку столов, современные направления сервировки;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся.
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весо-измерительного и торгово-технологического оборудования;	Защита работы практического занятия.
- приветствие и размещение гостей за столом;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся.
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся по правилам оформления и передачи заказа.
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся.
- способы подачи блюд;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- очередность и технику подачи блюд и напитков;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;	Практическая работа, устный опрос.
- правила сочетаемости напитков и блюд;	Экспертное наблюдение и оценка

	деятельности обучающихся.
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- способы замены использованной посуды и приборов;	Защита работы практического занятия.
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся.
- информационное обеспечение услуг общественного питания;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- правила составления и оформления меню;	Защита работы практического занятия.
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся.
Общие компетенции:	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Анализ определения социальной значимости профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение осуществления поиска информации в сети Интернет и различных электронных носителях по вопросам организации обслуживания.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Анализ организации коллективного обсуждения рабочей ситуации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ поиска профессионально-значимой информации (в рамках своей специальности).
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Экспертная оценка и наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических работ.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Экспертная оценка и наблюдение участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Определение перспектив профессионального и личностного развития.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Анализ технологий используемых в профессиональной деятельности.

иностранном языке.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Экспертная оценка и наблюдение подбора ресурсов (оборудования, инвентаря и т.п.) необходимых для организации деятельности в области общественного питания.
Профессиональные компетенции:	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Анализ организации работы по выполнению задания в соответствии с инструкциями.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Экспертное наблюдение деятельности по выявлению ресурсов команды по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертное наблюдение и оценка участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды по разработке и адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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.	Решение задач по отдельным темам курса. Решение ситуационных задач.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических заданий, творческих работ.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
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.	Выполнение и защита практических работ.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с	Экспертная оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.

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.	Экспертное наблюдение и оценка участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды по приготовлению и творческому оформлению горячих блюд.
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.	Решение задач по отдельным темам курса. Решение ситуационных задач.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических заданий, творческих работ.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Анализ технологий используемых в профессиональной деятельности.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Решение задач по отдельным темам курса. Решение ситуационных задач.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических заданий, творческих работ.
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.	Анализ технологий используемых в профессиональной деятельности.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,	Решение ситуационных задач.

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.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических заданий, творческих работ.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Анализ технологий используемых в профессиональной деятельности.
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.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
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.	Решение задач по отдельным темам курса. Решение ситуационных задач.
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.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических заданий, творческих работ.
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.	Анализ технологий используемых в профессиональной деятельности.
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.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с	Решение задач по отдельным темам курса. Решение ситуационных задач.

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.	Решение задач по отдельным темам курса. Решение ситуационных задач.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических заданий, творческих работ.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Анализ технологий используемых в профессиональной деятельности.
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.	Решение задач по отдельным темам курса. Решение ситуационных задач.
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.	Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Анализ организации работы по выполнению задания в соответствии с инструкциями.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертное наблюдение деятельности по выявлению ресурсов команды по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Экспертное наблюдение и оценка участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды по осуществлению текущего планирования.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное	Решение задач по отдельным темам курса.

обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Решение ситуационных задач.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических заданий, творческих работ.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Выполнение и защита практических работ.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Экспертная оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Экспертное наблюдение и оценка участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Решение задач по отдельным темам курса. Решение ситуационных задач.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических заданий, творческих работ.
ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	Решение задач по отдельным темам курса. Решение ситуационных задач.
ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических заданий, творческих работ.
ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.	Анализ технологий используемых в профессиональной деятельности.
ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме