Приложение 26
к ООП ППССЗ по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2026

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от « 31» 08 2026 г.
Председатель ПЦК _ Г.Ф.Ямаева

Программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный N 38940); профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №40270); примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 года №747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработала преподаватель:О.Н.Кучерова

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по *специальности Поварское и кондитерское дело.*

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 – ОК11

1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК1.4.; ПК2.4.-ПК2.8; ПК3.2-ПК3.7;ПК4.2-ПК4.6; ПК5.3-ПК5.5; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК10 ЛР7; ЛР13-ЛР24	выполнение 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	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;

	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.	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	31
практические занятия	34
контрольная работа	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины "Организация обслуживания"

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем в часах*	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**
1	*2*	*3*	
Тема 1 **Услуги общественного питания и требования к ним**	***Содержание учебного материала***	***2***	
	1.Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. 2. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		ПК1.4.; ПК2.4.- ПК2.8; ПК3.2-ПК3.7;ПК4.2-ПК4.6; ПК5.3-ПК5.5; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК10 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	3.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.		
	4.Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Практическое занятие	***2***	
	1.Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
Тема 2. **Торговые помещения организаций питания**	***Содержание учебного материала***	***4***	
	1.Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		ПК1.4.; ПК2.4.- ПК2.8; ПК3.2-ПК3.7;ПК4.2-ПК4.6; ПК5.3-ПК5.5; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК10 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	2.Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	3.Интерьер помещений организации питания		
	4.Сервизная, назначение, оснащение		
	5.Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	6.Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Практическое занятие	***2***	
	7.Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. 8.Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		
Тема 3 **Столовая**	***Содержание учебного материала***	***4***	
	1.Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической,		ПК1.4.; ПК2.4.- ПК2.8;

посуда, приборы, столовое белье	хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		ПК3.2-ПК3.7;ПК4.2-ПК4.6; ПК5.3-ПК5.5; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК10 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	2.Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	3.Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	4.Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	5.Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	6.Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	7.Правила работы с подносом		
	Практическое занятие	***8***	
	1Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	***2***	
	2.Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	***2***	
	3.Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	***2***	
	4.Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	***2***	
	Контрольная работа по теме**:** Столовая посуда, приборы, столовое белье	***1***	
Тема 4. **Информационное обеспечение процесса обслуживания**	***Содержание учебного материала***	***2***	
	1.Средства информации. Назначение и принципы составления меню		ПК1.4.; ПК2.4.- ПК2.8; ПК3.2-ПК3.7;ПК4.2-ПК4.6; ПК5.3-ПК5.5; ПК6.1-ПК6.5; ОК1-ОК10; ЛР7; ЛР13-ЛР24
	2.Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.		
	Практическое занятие	***2***	
	1.Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
Тема 5. **Этапы организации обслуживания**	***Содержание учебного материала***	***2***	ПК1.4.; ПК2.4.- ПК2.8; ПК3.2-ПК3.7;ПК4.2-ПК4.6; ПК5.3-ПК5.5; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК10 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	1.Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов 2.Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями		
	3.Прием и оформление заказа, передача заказа на производство 4.Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	Практическое занятие	***4***	
	1.Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	***2***	
	2.Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и	***2***	

	передаче его на производство		
Тема 6. **Организация процесса обслуживания в зале**	***Содержание учебного материала***	***3***	
	1.Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		ПК1.4.; ПК2.4.- ПК2.8; ПК3.2-ПК3.7;ПК4.2-ПК4.6; ПК5.3-ПК5.5; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК10 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	2.Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского 3.Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	Практическое занятие	***6***	
	1.Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	***2***	
	2.Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	***1***	
	3.Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	***1***	
	4.Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	***1***	
	5.Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	***1***	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*Доклад* "Профессия в ресторанном бизнесе - сомелье", презентация "Новые тенденции в сервировке столов", ответить на контрольные вопросы по темам	***2***	
Тема 7. **Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков**	***Содержание учебного материала***	***4***	
	1.Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		ПК1.4.; ПК2.4.- ПК2.8; ПК3.2-ПК3.7;ПК4.2-ПК4.6; ПК5.3-ПК5.5; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК10 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	2.Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	3.Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	4.Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий Правила подачи табачных изделий		
	5.Расчет с потребителями		
	Практическое занятие	***6***	
	1.Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	***1***	
	2.Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	***1***	

	3.Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 4.Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 5.Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями 6.Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	***1*** ***1*** ***1*** ***1***	
Тема 8. **Обслуживание приемов и банкетов**	***Содержание учебного материала***	***6***	
	1.Виды приемов и банкетов. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		ПК1.4.; ПК2.4.- ПК2.8; ПК3.2-ПК3.7;ПК4.2-ПК4.6; ПК5.3-ПК5.5; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК10 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	2.Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	3.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	4.Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	5.Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	6.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	Практическое занятие	***2***	
	1.Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах 2.Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	***1*** ***1***	
Тема 9. **Специальные формы обслуживания**	***Содержание учебного материала***	***4***	
	1.Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		ПК1.4.; ПК2.4.- ПК2.8; ПК3.2-ПК3.7;ПК4.2-ПК4.6; ПК5.3-ПК5.5; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК10 ЛР7; ЛР13-ЛР24
	2.Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний .Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	3.Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	4.Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	5.Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	6.Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Практическое занятие	***2***	
	1. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		
	Дифференцированный зачет	***2***	
Всего:		***70***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация обслуживания» ,оснащенный оборудованием:

- доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);техническими средствами обучения: компьютер; телевизор; многофункциональное устройство.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1.Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

2.Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2023. – 432 с.

3.Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2023. — 192 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2023. — 178 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

2. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2023. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

3.2.3. Дополнительные источники:

1.Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

2.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021.- III, 12 с.

3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021.-III, 48 с.

4.Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.

5.Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.: Ресторанные ведомости, 2023.

7.Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

Интернет-источники:1.Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

2.Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

3.Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Формы и методы оценки*
Знания: -видов, типов и классов организаций общественного питания; -рынка ресторанных услуг , специальные виды услуг ; -подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; -правил накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; -приемы складывания салфеток; -правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию -ассортимента, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла -сервировки столов, современные направления сервировки -обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; -использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; -приветствия и размещения гостей за столом; -правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; -правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; -способов подачи блюд; -очередность и техники подачи блюд и напитков; -кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячие напитков, коктейлей -правил сочетаемости напитков и блюд; требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; -способов замены использованной посуды и приборов; -правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	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	практические занятия, представление докладов, сообщений, конспектов по итогам внеаудиторной работы практические занятия, представление докладов, сообщений, конспектов по итогам внеаудиторной работы практические занятия, представление докладов, сообщений, конспектов по итогам внеаудиторной работы самостоятельная работа оценка результатов выполнения практической работы самостоятельная работа практические занятия, представление докладов, сообщений, конспектов по итогам внеаудиторной работы оценка результатов выполнения практической работы практические занятия, представление докладов,

-информационного обеспечения услуг общественного питания; -правил составления и оформления меню, -обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов		сообщений, конспектов по итогам внеаудиторной работы оценка результатов выполнения практической работы
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 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	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность расчетов* *-Соответствие требованиям*	опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ текущий контроль:- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, самостоятельная работа, опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ текущий контроль:-

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		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы самостоятельная работа опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ Дифференцированный зачет
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических
ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		

		занятий, самостоятельной работы
ЛР16 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы,
ЛР17 Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР20 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		