

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Канск, 2025г.

РАССМОТРЕНА
МК общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
Н.В.Сивонина
Протокол №2 от « 18 » ноября 2025г.

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
О.А.Рейнгардт
«18» 11 2025г.

Разработана: преподавателем Н.С.Новикова

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| | |
|--|----|
| СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ | |
| 1. Общая характеристика | 4 |
| 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы | 4 |
| 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины | 4 |
| 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| 2. Структура и содержание дисциплины | 6 |
| 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины..... | 6 |
| 2.2. Содержание дисциплины | 7 |
| 3. Условия реализации дисциплины | 20 |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение | 20 |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение..... | 20 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины | 20 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Организация обслуживания»: формирование представлений об основах организации обслуживания, её общих принципах, методах и положениях независимо от форм собственности и направлений деятельности.

Дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| <i>Код ОК, ПК</i> | Уметь | Знать | Владеть навыками |
|--------------------------|--|--|-------------------------|
| OK 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | (самостоятельно или с помощью наставника) | | |
| OK 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов правила построения устных сообщений | |
| OK 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности | |
| ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 | Разрабатывать и анализировать алгоритмы для решения поставленных задач; определять сложность алгоритмов; реализовывать типовые алгоритмы в виде программ на актуальных языках программирования; использовать средства | Понятие алгоритмизации, свойства алгоритмов, общие принципы построения алгоритмов, основные алгоритмические конструкции; классификация языков программирования; понятие системы программирования; основные элементы языка, структура программы; | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>проектирования для создания и графического отображения алгоритмов; оформлять код программ в соответствии со стандартом кодирования; выполнять проверку, отладку кода программы</p> | <p>методы реализации типовых алгоритмов; операторы и операции, управляющие структуры, структуры данных, классы памяти; понятие подпрограммы, библиотеки подпрограмм; объектно-ориентированная модель программирования, основные принципы объектно-ориентированного программирования на примере алгоритмического языка: понятие классов и объектов, их свойств и методов, инкапсуляции и полиморфизма, наследования и переопределения.</p> | |
|--|---|---|--|

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента - 68 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 68 часов; в т.ч. практические занятия –18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия | 68 | 18 |
| Самостоятельная работа | 2 | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре | - | - |
| Всего | 68 | 18 |

2.2.Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)та | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|--|
| Раздел 1. Организации обслуживания 68 часов | | | |
| Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним | Содержание Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания | 6 2 | OK.1 OK.5 OK.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | 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. | 1 | OK.1 OK.5 OK.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания | 1 | OK.1 OK.5 OK.9 ПК 1.1-1.4 |

| | | | |
|---|--|----------|--|
| | | | ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практические занятия №1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией | 2 | |
| Тема 2. Торговые помещения организаций питания | Содержание | 8 | |
| | Торговые помещения, виды, характеристика, назначение | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Интерьер помещений организаций питания | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |

| | | | |
|------------------------------------|---|--------|--|
| | Сервизная, назначение, оснащение | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| Тема 3 Столовая посуда, | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практические занятия №2 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия | 2 | |
| | Содержание Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды | 9 1 | ОК.1 |

| | | | |
|--------------------------------|--|---|--|
| приборы, столовое белье | (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды | | ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Порядок получения и подготовка посуды, приборов | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| | | | ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Правила работы с подносом | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практические занятия №3 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом | 2 | |
| Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания | Содержание | 6 | |
| | Средства информации. Назначение и принципы составления меню | 2 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| | | | ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин | 2 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практические занятия №4 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | 2 | |
| Тема 5. Этапы организации обслуживания | Содержание | 4 | |
| | Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практические занятия №5 Правила оформления и передача заказа на | 2 | |

| | | | |
|---|---|-------------------|--|
| | производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство | | |
| Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале | Содержание Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи | 6 2 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание | 2 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ Практические занятия №6 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов | 2 | |

| | | | |
|--|---|----------|--|
| Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков | Содержание | 9 | |
| | Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Правила этикета и нормы поведения за столом | 1 | ОК.1 ОК.5 |

| | | | |
|---------------------------------|--|----------|--|
| | | | ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Расчет с потребителями | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практические занятия №7 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 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 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей | 2 | |
| Тема 8. Обслуживание | Содержание | 8 | |
| | Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. | 1 | ОК 01-04 ОК.1 |

| | | | |
|---------------------------|--|---|--|
| приемов и банкетов | Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы | | ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Банкет за столом с полным обслуживанием официантами | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 |

| | | | | |
|---|---|----------|--|--|
| | | | | ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей | 1 | | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | | |
| | Практические занятия №8 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах | 2 | | |
| Тема 9. Специальные формы обслуживания | Содержание | 8 | | |
| | Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс | 1 | | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц | 1 | | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного | 1 | | ОК.1 |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | бранча, тематических мероприятий | | ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана | 1 | ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практические занятия №9 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю | 2 | |

| | | |
|---|----------|--|
| Самостоятельная работа | 2 | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре | 2 | |
| Всего: 68 часов | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины осуществляется в кабинете технического оснащения и организации рабочего места.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники

1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник.- М.: Академия, 2025Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8248-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173795>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|--|--|---|
| Знает: 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 организаций 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 | Демонстрирует 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 | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |

| | |
|---|--|
| <p>собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>правила составления и оформления меню,</p> <p>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p> | <p>классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередь и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> |
| <p>Умеет:</p> <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков</p> | <p>обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанных этикета;</p> <p>производить расчет с</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>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</p> <p>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</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-</p> | <p>потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| техническое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанных этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли | | |
|--|--|--|