Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 10.07.2026 12:53:12
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.04 Организация обслуживания
(индекс и наименование профессионального модуля)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)
Специалист по поварскому и кондитерскому делу.
(наименование квалификации)
очная
(форма обучения)

2026

СОГЛАСОВАНА:
Предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 5 от «12» января 2026 года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ /Н. С. Грушина
подпись Инициалы и Фамилия

Заместитель начальника отдела СПО

_____ /Л. В. Сорокина
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____ /С. А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель: Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности ККИ (филиал РУК)
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»……4
2. Структура рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания.6
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»……..……11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»……...12

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, У2 анализировать и выделять её составные части У3 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях З2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З3 методы работы в профессиональной и смежных сферах З4 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 05	У6 излагать свои мысли на государственном языке; У7 оформлять документы	З5 особенности социального и культурного контекста; З6 правила оформления документов.
ОК 09	У8 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У9 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У10 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У11 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У12 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	З7 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы З8 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) З9 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности З10 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	У13 использовать лабораторное оборудование; У14 определять основные группы микроорганизмов; У15 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У18 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У19 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; У20 проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; У21 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	З11 основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; З12 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; З13 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; З14 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З15 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З16 микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З17 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З18 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З19 правила личной гигиены работников организации питания; З20 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; З21 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; З22 суточную норму потребности человека в питательных веществах; З23 основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; З24 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; З25 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; З26 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; З27 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

2. Структура рабочей программы учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы[1]	**Объем в часах**
Объем образовательной программы (всего)	**66**
в том числе:	
теоретическое обучение	**34**
лабораторные работы	-
практические занятия	**32**
Консультации (всего)	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация (всего)	-
Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

[1] Вид учебной работы указывается в соответствии с учебным планом, а в случае отсутствия удалить из списка

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01;ОК 05; ОК 09 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
	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией.	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01;ОК 05; ОК 09 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
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания.		
	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.	2	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01;ОК 05; ОК 09 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 столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.	2	
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.	2	
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом.	2	
	Практические занятия	**8**	ОК 01;ОК 05; ОК 09 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
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.	2	
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.	2	
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.	2	
	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01; ОК 05 ОК 09 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
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания. Составление различных видов меню.	2	
Тема 5.Этапы организации обслуживания.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01;ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	Последовательность и порядок проведения подготовительного этапа. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.	2	

	Практические занятия	**4**	ПК 5.1-5.6
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале.	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01;ОК 05; ОК 09 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
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	2	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток.	2	
	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.	2	
	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.	2	
	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 учебного материала**	**4**	ОК 01;ОК 05; ОК 09 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
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	2	
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями.	2	
	Практические занятия	**4**	

	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.	2	
	Прием заказа, составление банкетного меню, оформление заявки на производство.	2	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01;ОК 05; ОК 09 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 приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.	2 2	
	Практические занятия	**2**	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах.	2	
Тема 9.	**Содержание учебного материала**	**6**	
Специальные формы обслуживания.	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	2	ОК 01;ОК 05; ОК 09 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 бранча, тематических мероприятий.	2	
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	2	
Дифференцированный зачет	**Практические занятия**	**2**	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю.	2	
Всего:		**66**	

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП 4. «Организация обслуживания»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следую

Учебная аудитория (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (22 посадочных места);

Стационарная доска; Шкафы; Методические пособия; Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета

Программное обеспечение:

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1С, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584635
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 15-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2022.

Дополнительные источники

1. Баранов, Б.А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.А. Баранов, И.А. Скоркина. - 2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 184 с. - (Профессиональное образование).: https://urait.ru/bcode/457045
2. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. - 17-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 192с. https://academia-library.ru/reader/?id=366989
3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.И. Потапова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»; 2021. - 192с. https://academia-library.ru/reader/?id=416303

Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://new.znanium.com/collections/basic

3.3 Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов.	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»

Отдел СПО, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме **дифференцированного зачета.**

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – 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;	- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; - 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; - 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании; 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях. -	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирование; аттестация в форме дифференцированного зачета.

– 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.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – 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;	5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; - 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; - 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании; - 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования Аттестация в форме дифференцированного зачета.
– 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;	- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; - 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; - 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании; - 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.	

– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню; – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.		
Итоговая аттестация усвоенных знаний и освоенных умений	- Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине	Экспертная оценка при проведении Дифференцированного зачета

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания