

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И
СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение №__

к ОП СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 (ред. от 03.07.2024), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 N 44828.

Разработчики: Ю.А. Мелехова, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК

 К.С. Кондрашова

Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	– 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	– видов, типов и классов организаций общественного питания; – рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; – подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правил накрывания столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; – приемов складывания салфеток; – правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; – ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; – сервировки столов, современных направлений 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 техник подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способов подачи блюд; – очередности и техники подачи блюд и напитков; – кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; – правил сочетаемости напитков и

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	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; – <i>готовить блюда в присутствии гостей (WS)</i>	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; – информационного обеспечения услуг общественного питания; – правил составления и оформления меню; – обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов; – <i>правил декантации вина (WS)</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структура плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и	– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; – выделять наиболее значимое в	– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации;

Код ПК, ОК	Умения	Знания
интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	– формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - определять источники достоверной правовой информации; - составлять различные правовые документы; - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.	– содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; - правила разработки презентации; - основные этапы разработки и реализации проекта.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	– психологические основы деятельности коллектива; – психологические особенности личности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного	– 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; - особенности социального и культурного контекста.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	- сущность гражданско-патриотической позиции; - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы

Код ПК, ОК	Умения	Знания
иностранном языках.	профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	(бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности.

1.3 Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код ЦО	Расшифровка
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (в том числе вариативных)
Объем образовательной программы	68
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
семинарское занятие	2
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация обслуживания в общественном питании		16	
Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07; ОК 09; ПК 2.2- 2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 6.3; ЦО 36; ЦО 39; ЦО 52
	Виды услуг и их характеристика		
	Общие требования к услугам общественного питания (ГОСТ 31984-2012)		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-02; ОК 07-08; ПК 2.2- 2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 6.3; ЦО 39; ЦО 40; ЦО 41
	Виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений		
	Интерьер помещений организации питания, оборудование залов		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Моделирование интерьера торгового зала		
Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	2	ОК 01-09; ПК 2.2- 2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 6.3; ЦО 36; ЦО 38; ЦО 40; ЦО 41
	Характеристика фарфоровой посуды		
	Характеристика металлической посуды		
	Характеристика хрустальной, стеклянной посуды		
	Характеристика основных, вспомогательных столовых приборов		
	Характеристика столового белья		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	Практическое занятие № 3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-02; ОК 04-05; ОК 09; ПК 2.2- 2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 6.3; ЦО 39; ЦО 40; ЦО 41
	Средства информации		
	Виды меню		
	Назначение и принципы составления меню		
	Карта вин ресторана		
	Карта коктейлей ресторана		
	Оформление меню и карты вин		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Составление и оформление меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, банкетного меню		
Раздел 2. Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания		34	
Тема 2.1 Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-09; ПК 2.2- 2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 6.3; ЦО 36; ЦО 39; ЦО 52
	Подготовительный этап		
	Основной этап		
	Завершающий этап		
Тема 2.2 Виды сервировок	Содержание учебного материала	2	ОК 01-09; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.3; ЦО 40; ЦО 41; ЦО 52
	Предварительная сервировка стола		
	Исполнительная сервировка стола		
	Виды и формы складывания салфеток		
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие № 5. Отработка приемов предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину	2	
	Практическое занятие № 6. Отработка приемов исполнительной сервировки	2	
	Практическое занятие № 7. Отработка приемов складывания салфеток различной формы	2	
	Практическое занятие № 8. Отработка приемов работы с подносом	2	
Тема 2.3 Организация	Содержание учебного материала	2	ОК 01-09;

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
процесса обслуживания в зале	Встреча и размещение гостей		ПК 2.2- 2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 6.3; ЦО 38; ЦО 39; ЦО 40
	Прием и оформлнение заказа		
	Передача заказа на производство		
	Последовательность и правила подачи кулинарной продукции		
	Правила и техника уборки использованной посуды		
	Расчет с потребителями		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 9. Составить таблицу на тему: «Формы складывания салфеток для торжественных случаев»	2	
Практическое занятие № 10. Тренинг по отработке приемов встречи, размещения и обслуживания гостей за столом, расчета с потребителями	2		
Тема 2.4 Правила подачи продукции сервис-бара	Содержание учебного материала	2	ОК 01-09; ПК 2.2- 2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 6.3; ЦО 36; ЦО 37; ЦО 41
	Дегустация вин		
	Декантация вин		
	Идентификация вин		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 11. Тренинг по отработке приемов декантации вина, подачи шампанского		
Тема 2.5 Основные правила и методы подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	2	ОК 01-09; ПК 2.2- 2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 6.3; ЦО 39; ЦО 40; ЦО 41
	Французский метод подачи блюд		
	Английский метод подачи блюд		
	Русский метод подачи блюд		
	Правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий		
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 12. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных, горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 13. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	2	
	Практическое занятие № 14. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	2	
Тема 2.6 Приготовление блюд в присутствии гостей	Содержание учебного материала	2	ОК 01-09; ПК 2.2- 2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 6.3; ЦО 36; ЦО 38; ЦО 40
	<i>Приемы транширования блюд</i>		
	<i>Приемы фламбирования блюд</i>		
	<i>Приемы филетирования блюд</i>		
	Тематика практических занятий	2	ЦО 36; ЦО 38; ЦО 40
	Практическое занятие № 15. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии гостей ресторана		
Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий		10	
Тема 3.1 Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-09; ПК 2.2- 2.8; ЦО 36; ЦО 38; ЦО 40; ЦО 41
	Виды приемов и банкетов		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Прием-фуршет		
	Прием коктейль		
	Банкет-чай		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 16. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	2	
	Практическое занятие № 17. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2	
Тема 3.2 Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-09; ПК 2.2- 2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 6.3; ЦО 37; ЦО 38; ЦО
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
			39; ЦО 52
Тема 3.3 Обслуживание туристов, пассажиров на различных видах транспорта	Семинарское занятие	2	ОК 01-09; ПК 2.2- 2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 6.3; ЦО 37; ЦО 38; ЦО 40; ЦО 41
	Обслуживание в номерах гостиничных комплексах		
	Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте		
	Обслуживание пассажиров воздушного транспорта		
	Обслуживание пассажиров водного транспорта		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		8	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: стол письменный, стул стандарт, доска ученическая, шкаф, моноблок, доска интерактивная, проектор.

Лаборатория «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств».

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

весы настольные электронные

пароконвектомат

конвекционная печь

микроволновая печь

расстоечный шкаф

плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на человека

фритюрница

электрогриль (жарочная поверхность)

плита wok

гриль саламандр

электроблинница

электромармиты

кофемашина с капучинатором

кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

хоголи (оборудование для варки кофе на песке)

шкаф холодильный

шкаф морозильный

шкаф шоковой заморозки

льдогенератор

охлаждаемый прилавок-витрина

фризер

стол холодильный с охлаждаемой горкой, гранитор

тестораскаточная машина

планетарный миксер

диспансер для подогрева тарелок

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

мясорубка

слайсер

машина для вакуумной упаковки

куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

процессор кухонный

овощерезка

миксер для коктейлей

привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

кофемолка

лампа для карамели

аппарат для темперирования шоколада

стол с охлаждаемой поверхностью

стол с гранитной поверхностью

стол с деревянной поверхностью

сифон

газовая горелка (для карамелизации)

барная станция для порционирования соусов

набор инструментов для карвинга

овоскоп

нитраттестер
машина посудомоечная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Электронные издания:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., исп. и доп. - Москва: Юрайт, 2025. - 396 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru
2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. Р. Любецкая. – 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 308 с. - URL: e.lanbook.com

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Общепит бизнес и искусство [Текст]: журнал. – ежемес. – 2023. - № 1-6, 9-12
2. Общепит бизнес и искусство [Текст]: журнал. – ежемес. – 2024. - № 1-6
3. Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2023. - № 1-6

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, специальных видов услуг; – подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; – приемов складывания салфеток; – правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; – ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; – сервировки столов, современных направлений 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 техник подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способов подачи блюд; – очередности и техники подачи блюд и напитков; – кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих 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	- владеет профессиональной терминологией; - грамотно излагает (устно и письменно) теоретический материал	Текущий контроль: - устного собеседования; - письменного тестирования; - контрольной работы; - семинарского занятия. Промежуточная аттестация: оценка результатов выполнения задания экзамена

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
этикета при взаимодействии с гостями; – информационного обеспечения услуг общественного питания; – правил составления и оформления меню; – обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов; – правил декантации вина (Профессионалы)		
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;	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении практических работ; - применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций; - соблюдает требования инструкций, регламентов	Текущий контроль: - оценка результатов практических работ № 1-16; - семинарского занятия. Промежуточная аттестация: оценка результатов выполнение задания экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
– 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; – готовить блюда в присутствии гостей (Профессионалы)		