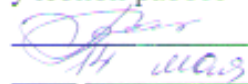


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебной работе



И.В. Бондаренко

2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

Составитель: Митюкова Е.В., преподаватель. преподаватель ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии химических технологий, общественного питания и естественнонаучных дисциплин

Протокол № 8 от 04.04 2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии химических технологий, общественного питания и естественнонаучных дисциплин

Л.Г. Пятова
подпись

04.04.2025г
дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета

Протокол № _____ от _____ 2025 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

Е.В. Струк
подпись

14.05.2025
дата

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программыОшибка! Закладка не определена.
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ..ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
 - 2.2. Примерное содержание дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение.....Ошибка! Закладка не определена.
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечениеОшибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 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 (самостоятельно или с помощью)	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	

	наставника)		
ОК 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	
ОК 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;	Понятие алгоритмизации, свойства алгоритмов, общие принципы построения алгоритмов, основные алгоритмические конструкции;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и

	реализовывать типовые алгоритмы в виде программ на актуальных языках программирования; использовать средства проектирования для создания и графического отображения алгоритмов; оформлять код программ в соответствии со стандартом кодирования; выполнять проверку, отладку кода программы	классификация языков программирования; понятие системы программирования; основные элементы языка, структура программы; 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.	материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов. выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
--	--	--	--

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	66	34
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация	8	-
Всего	76	34

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

Наименование 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	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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	2	
	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.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
	Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	
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			
Тема 3 Столовая посуда,			Содержание учебного материала
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой,	2	

приборы, столовое белье	керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Практическое занятие 2 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практическое занятие 3 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания		
	Практическое занятие 4 Изучение приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом.		
	Содержание учебного материала	4	
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 5 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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 Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.		

	Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 6 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	Практическое занятие 7 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	4	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Практическое занятие 8 Приемы сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
	Практическое занятие 9 Приемы сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	4	
	Практическое занятие 10 Приемы сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.	2	
	Практическое занятие 11 Приемы сервировки стола для подачи вин, шампанского	4	
	Практическое занятие 12 Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	4	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод		

продукции, напитков	подачи блюд		
	Последовательность и 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. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 13 Приемы 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		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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		
	Тема 9. 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			
Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий			
Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта			
Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю			
Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана			

Промежуточная аттестация		8	
Всего:		76	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Организации обслуживания.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия: стенды вариантов сервировки и правил подачи блюд и напитков;
- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ В.В. Усов – 12-е стер.- М: Академия, 2019. – 416 с.– (Профессиональное образование) ISBN 5-7695-1164-8- Текст: непосредственный

2. Кучер, Л. С, Шкуратова, Л. М. Организация обслуживания общественного питания: учебник/ Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова –М: Деловая литература, 2019. – 544 с.– (Профессиональное образование) ISBN 5-93211-015-5 - Текст: непосредственный

3. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / О.В.Пасько, Н.В.Бураковская. — Омск : Профобразование, 2017. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/26711> (дата обращения: 03.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Голунова Л. Е. Санкт – Петербург, издательство «Профикс» 2016 г. – 356 с.; – Текст: непосредственный.

5. Арустамов, Э.А. Организация труда и управление в общественном питании Оборудование предприятий торговли: учебное пособие для студентов вузов / Э. А. Арустамов. - изд. 3-е, перераб. и доп. - Москва : Дашков и К°, 2004. – 449с ISBN 5-94798-499-7 – Текст: непосредственный.

Нормативные документы:

6. О техническом регулировании.: Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002 с изм. на 02 июля 2021 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.
7. О защите прав потребителя.: Федеральный закон № 2300-1 -ФЗ от 07.02.1992 с изм. на 14 июля 2022 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.
8. О качестве безопасности пищевых продуктов.: Федеральный закон № 29 -ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.
9. Правила оказания услуг общественного питания: правила введ. в действие 01 января 2021 г. / Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515. – Москва : Кодекс, 2020.- Текст: непосредственный.

10. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.: дата введения 2011-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2011. – 12 с.– Текст: непосредственный.

11. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.: дата введения 2016-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2011. – 10 с.– Текст: непосредственный.

12. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: дата введения 2002-09-01 / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2002.– Текст: непосредственный.

13. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: дата введения 2002-02-01 / Санитарно-эпидемиологические правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011. – 11 с.– ISBN 978-5-7508-1016-11 - Текст: непосредственный.

14. СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий: дата введения 2002-01-01 (в ред. изм и доп от 27.03.2007) / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007. – 6 с.– Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости 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 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	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 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	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	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	
Умеет: 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	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	

прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, 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		
---	--	--

