



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

Организации–разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Разработчик:

Яшуткина Е.Ю., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программу учебной дисциплины возможно реализовывать с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь**:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

В результате освоения дисциплины формируются общие компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
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
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций, которые формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	<i>Организация введения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<i>ВД6</i>	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>
ПК6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	80
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	0
практические занятия	32
самостоятельная работа	6
консультации	0
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	2

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
ОП.04 Организация обслуживания		80		
Раздел 1 Организация обслуживания		80		
Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним				ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.2 – 2.7, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.5, ПК 6.1.
Тема 1.1.1 Услуги общественного питания и требования к ним	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 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	Лекция	
Тема 1.1.1 Выбор форм и методы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализация	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания		4		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.2 – 2.7, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.5, ПК 6.1.
Тема 1.2.1 Торговые помещения организаций питания	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно–гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно–гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.	2	Лекция	
Тема 1.2.2 Изучение правил размещения посуды, столов, приборов, стекла, белья и др. в сервисной	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	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье		10		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.2 – 2.7, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.5, ПК 6.1.
Тема 1.3.1 Столовая посуда, приборы, столовое белье	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. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой керамической, хрустальной,	2	Лекция	

	стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.			
Тема 1.3.1 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3.2 Расчет количества посуды, приборов для разных типов и классов предприятий индустрии питания	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3.3 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3.4 Правила работы с подносом.	Правила работы с подносом. Отработка работы с подносом	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания		6		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
Тема 1.4.1 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню.	2	Лекция	ПК 2.2 – 2.7, ПК 3.2 – 3.6,
Тема 1.4.2 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	2	Практическое занятие Практикум	ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.5, ПК 6.1.
Тема 1.4.3 Разработать меню для специальных видов обслуживания, бизнес-ланча	Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.5 Этапы организации и обслуживания		6		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
Тема 1.5.1 Этапы организации и обслуживания	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этика в процессе взаимодействия с гостями.	2	Лекция	ПК 2.2 – 2.7, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5,
Тема 1.5.2 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.	2	Практическое занятие Практикум	ПК 5.5, ПК 6.1.
Тема 1.5.3 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.6 Организация процесса обслуживания в зале		10		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
Тема 1.6.1 Организация процесса обслуживания в зале	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	4	Лекция	ПК 2.2 – 2.7,

Тема 1.6.2 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	2	Практическое занятие Практикум	ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.5, ПК 6.1.
Тема 1.6.3 Правила подачи продукции сервис-бара.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.6.4 Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	Отработка приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1	Самостоятельная работа	
Тема 1.6.5 Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского	Отработка приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Отработка приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1	Самостоятельная работа	
Тема 1.7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		10		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.2 – 2.7, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.5, ПК 6.1.
Тема 1.7.1 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.	2	Лекция	
Тема 1.7.2 Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков а предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.7.3 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правила правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков а предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.7.4 Тренинг по отработке правил этика и приемов поведения за столом.	Правила этикета и нормы поведения за столом. Расчет с потребителями	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.7.5 Составить схему «Фламбирования сладких блюд»	Составить схему «Фламбирования сладких блюд»	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.8 Обслуживание приемов и банкетов		8		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.2 – 2.7, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.5, ПК 6.1.
Тема 1.8.1 Обслуживание приемов и банкетов	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.	2	Лекция	
Тема 1.8.1 Обслуживание приемов и банкетов	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет	2	Самостоятельная работа	

	«Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей			
Тема 1.8.2 Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай.	Тренинг по отработке приёмов обслуживания на банкетах. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.8.3 Составить схему «Сервировка фуршетного стола» , составить заказ – счет на обслуживание банкета	Составить схему «Сервировка фуршетного стола» , составить заказ – счет на обслуживание банкета	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.9 Специальные формы обслуживания		6		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.2 – 2.7, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.5, ПК 6.1.
Тема 1.9.1 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	Лекция	
Тема 1.9.1 Специальные формы обслуживания	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, Воскресенского 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	2	Самостоятельная работа	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (дифференцированный зачет)	
Всего		80		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется:

- учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места».
Оборудование учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

- стол аудиторный;
- стол преподавателя;
- стол демонстрационный;
- стул офисный;
- доска ученическая;
- ноутбук;
- принтер;
- комплект учебного наглядного материала по всем темам программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 32692-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.:Стандартинформ.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ.2015-01-01. -М.:Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования -М.:Стандатиформ, 2014. -III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.

5. Сологубова Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс]/Г. С. Сологубова. -М: Юрайт, 2020. - 379 с. -URL:[www/biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания - Режим доступа:<http://www.pitportal.ru>. -(дата обращения 27.01.2017)

2. Консультант Плюс: информационно-правовая система - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. -(дата обращения 30.01.2017)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знает:	
- требования охраны труда, пожарной безопасности, - производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических заданий. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при проведении промежуточной аттестации.
Умеет:	
- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое	Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий.

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях.8 Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при проведении промежуточной аттестации.
--	--