

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»

Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 Организация обслуживания**  
**«общепрофессиональный цикл»**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

**Организация-разработчик:** Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

*Разработчик:*

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»  
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ирина Владимировна Авдюшина

**ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
«Экономики и сферы обслуживания»  
Председатель Н.Н. Колесникова  
Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения дисциплины.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
2.1 Трудоемкость освоения дисциплины.....	8
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины .....	9
2.3 Перечень практических и лабораторных занятий .....	15
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	17
3.1 Материально-техническое обеспечение .....	17
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы .....	17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	17
4.1 Текущий контроль .....	17
4.2 Промежуточная аттестация .....	18
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	25

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

Цель дисциплины: содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению профессиональными и общими компетенциями.

Дисциплина «Организация обслуживания» включена в обязательную часть «общеобразовательного цикла» образовательной программы.

## 1.2 Перечень планируемых результатов освоения дисциплины

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению видов деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленной в разделе 4 ППССЗ.

### Требования к результатам освоения дисциплины

Индекс и наименование ОК, ПК	Результаты освоения	
	Умеет	Знает
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Уд 17_ОП.04 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	Зд 20_ОП.04 информационное обеспечение услуг общественного питания;
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Уд 1_ОП.04 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Зд 1_ОП.04 виды, типы и классы организаций общественного питания;
		Зд 2_ОП.04 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Уд 2_ОП.04 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;	Зд 3_ОП.04 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
	Уд 3_ОП.04 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	Зд 4_ОП.04 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
	Уд 4_ОП.04 складывать салфетки разными способами; Уд 5_ОП.04 соблюдать личную гигиену Уд 6_ОП.04 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Зд 5_ОП.04 приемы складывания салфеток Зд 6_ОП.04 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
Уд 18_ОП.04 обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	Зд 21_ОП.04 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Уд 7_ОП.04 осуществлять прием заказа на блюда и напитки	Зд 7_ОП.04 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
		Зд 8_ОП.04 сервировку столов, современные направления сервировки
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Уд 8_ОП.04 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	Зд 9_ОП.04 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
	Уд 9_ОП.04 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	Зд 10_ОП.04 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
	Уд 10_ОП.04 подать блюда и напитки разными способами;	Зд 11_ОП.04 приветствие и размещение гостей за столом;
	Уд 11_ОП.04 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	Зд 12_ОП.04 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
	Уд 12_ОП.04 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	Зд 13_ОП.04 способы подачи блюд и напитков;
	Уд 13_ОП.04 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Зд 14_ОП.04 очередность и технику подачи блюд и напитков;
	Уд 14_ОП.04 заменять использованную посуду и приборы;	Зд 15_ОП.04 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
	Уд 15_ОП.04 проводить расчет с потребителями	Зд 16_ОП.04 правила сочетаемости напитков и блюд;
	Уд 16_ОП.04 соблюдать правила ресторанного этикета;	Зд 17_ОП.04 требования к качеству, температуре подачи

		блюд и напитков; Зд 18_ОП.04 способы замены использованной посуды и приборов; Зд 19_ОП.04 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.02 алгоритмы и методы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	Зо 02.01 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;	Зо 02.02 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
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	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02 применять современную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;

	<p>профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 04.03 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;</p>	<p>Зо 04.03 основы проектной деятельности;</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p>	<p>Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p>
	<p>Уо 09.02 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);</p>	<p>Зо 09.02 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика</p>

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	в т.ч. в форме практической подготовки
теоретические занятия (лекции, уроки)	34	
практические занятия	36	24
лабораторные занятия	не предусмотрено	
самостоятельная работа	не предусмотрено	
промежуточная аттестация	12	
Форма промежуточной аттестации – <i>Экзамен</i>		

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч/в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Код ОК/ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
<b>Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>		<b>82/24</b>		
<b>Тема 1</b>  <b>Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.1 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</p> <p>1.2 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.</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>Практическое занятие №1 Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов</p>	<p><b>8/0</b></p> <p>4/0</p> <p>2/0</p> <p>2/0</p>	<p>ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 01 – ОК 04 ОК 09</p> <p>ПК 6.1 -ПК 6.5 ОК 09 ОК 01 – ОК 04</p>	<p>Зд 1-8;</p> <p>Уд1-6; У01; У02; У03</p>
<b>Тема 2.</b>  <b>Торговые помещения организаций</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>2.1 Торговые помещения, виды, характеристика, назначение</p> <p>2.2 Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг</p> <p>2.3 Сервизная, назначение, оснащение</p>	<p><b>10/0</b></p> <p>6/0</p>	<p>ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04</p>	<p>Зд1-8;</p>

<b>питания</b>	2.4Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение 2.5Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4/0		
	Практическое занятие № 2 Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья Практическое занятие №3 Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2/0  2/0	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	У01-6; У01; У02; У03
<b>Тема 3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14/2</b>		
<b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	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 Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	6/0	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	З01-8;
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/2</b>		
	Практическое занятие № 4: Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2/2	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	У01-6; У01; У02; У03
	Практическое занятие №5 Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала	2/0		
	Практическое занятие №6 Изучение ассортимента посуды из стекла, хрусталя, аркорока, люминарка.	2/0		
	Практическое занятие №7 Изучение ассортимента металлической посуды и приборов.	2/0		
	Контрольная работа			
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>		

<b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	Средства информации. Назначение и принципы составления меню  Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	4/0	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	Зд1-8;
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2/2</b>		
	Практическое занятие № 8: составление различных видов меню, в соответствии с правилами (с использованием сайтов предприятий питания)	2/2	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	Уд1-6; У01; У02; У03
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>		
<b>Этапы организации обслуживания</b>	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	2/0	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	Зд 1-8;
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4/4		
	Практическое занятие № 9: Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта. Практическое занятие №10 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2/2  2/2	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	Уд1-6; У01; У02; У03
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/6</b>		

<b>Организация процесса обслуживания в зале</b>	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи 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	4/0	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	3д1-8;
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6/6		
	Практическое занятие № 11: Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2/2	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	Уд1-6; У01; У02; У03
	Практическое занятие №12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака.	1/1		
	Практическое занятие №13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола бизнес – ланча	1/1		
Практическое занятие №14 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1/1			
Практическое занятие №15 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1/1			
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/6</b>		
<b>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	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. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков,	2/0	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	3д1-8;

	кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом Поддача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями			
	<b>В том числе практических занятий</b>	6/6		
	Практическое занятие №16 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	2/2	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	Уд1-6; У01; У02; У03
	Практическое занятие №17 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	2/2		
	Практическое занятие №18 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2/2		
<b>Тема 8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>		
<b>Обслуживание приемов и банкетов</b>	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.	4/0	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	Зд1-8;
	<b>В том числе практических занятий</b>	2/2		
		Практическое занятие №19-20 Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах	2/2	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 01 – ОК 04
<b>Тема 9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/2</b>		

<b>Специальные формы обслуживания</b>	Характеристика современных видов услуг и форм 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	2/0	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	Зд1-8;  Уд1-6; У01; У02; У03
	<b>В том числе практических занятий</b>	2/2		
	Практическое занятие № 21 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая	2/2		
Промежуточная аттестация	экзамен	12/0		
<b>Всего:</b>		<b>82/24</b>		

## 2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание (краткое описание)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
<b>Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>		
Практические занятия		
Практическое занятие №1 Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов	работа с ГОСТ Услуги общественного питания	не требуется
Практическое занятие № 2 Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья	ознакомление с предприятиями общественного питания. Составление отчета по экскурсии	не требуется
Практическое занятие №3 Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	составление схемы размещения цехов и изучение взаимосвязи между цехами	не требуется
Практическое занятие № 4: Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	работа с НД «Нормы оснащения предприятий общественного питания»	не требуется
Практическое занятие №5 Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала	необходима для дальнейшей профессиональной деятельности	образцы посуды
Практическое занятие №6 Изучение ассортимента посуды из стекла, хрусталя, аркорока, люминарка	необходима для дальнейшей профессиональной деятельности	образцы посуды
Практическое занятие №7 Изучение ассортимента металлической посуды и приборов	необходима для дальнейшей профессиональной деятельности	образцы посуды
Практическое занятие № 8: составление различных видов меню, в соответствии с правилами (с использованием сайтов предприятий питания)	составление различных форм меню: повседневное, для банкетов, спецобслуживания и т.д	не требуется
Практическое занятие № 9: Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта.	оформление технологической документации	не требуется
Практическое занятие №10 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	имитация профессиональной деятельности	Стулья мягкие Стол круглый Стол прямоугольный Стул барный Шкаф нестандартный Барная стойка скатерти

Практическое занятие № 11: Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	имитация деятельности	профессиональной	Стулья мягкие Стол круглый Стол прямоугольный Стул барный Шкаф нестандартный Барная стойка скатерти, салфетки
Практическое занятие №12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака.	имитация деятельности	профессиональной	Стулья мягкие Стол круглый Стол прямоугольный Стул барный Шкаф нестандартный Барная стойка скатерти, посуда
Практическое занятие №13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола бизнес – ланча	имитация деятельности	профессиональной	Стулья мягкие Стол круглый Стол прямоугольный Стул барный Шкаф нестандартный Барная стойка скатерти, посуда, приборы
Практическое занятие №14 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	имитация деятельности	профессиональной	
Практическое занятие №15 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	имитация деятельности	профессиональной	
Практическое занятие №16 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	имитация деятельности	профессиональной	
Практическое занятие №17 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	имитация деятельности	профессиональной	
Практическое занятие №18 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	имитация деятельности	профессиональной	
Практическое занятие №19 Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах	имитация деятельности	профессиональной	
Практическое занятие № 20 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая	имитация деятельности	профессиональной	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Лаборатория «Лаборатория организации обслуживания», оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

#### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

##### Основные источники:

1. Мрыхина Е.Б., Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2026. - 176 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=472135>

2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429583>

##### Дополнительные источники:

3. Гайворонский, К.Я Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2025. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=463834>

##### Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://www.pitportal.ru/samples\\_docs/](https://www.pitportal.ru/samples_docs/)

##### Методические указания

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ. Составитель преподаватель Авдюшина И.В.

##### Интернет-ресурсы:

- [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- [www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса

### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

#### 4.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 01 – ОК 04 ОК 09	Выполненные практические работы	См. ниже
2	Тема 2. Торговые помещения	ПК 6.1 -ПК 6.5,	Выполненные практические	См.ниже

	организаций питания		работы	
3	Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	ОК 01 – ОК 04 ОК 09	Тест	См.ниже
	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	ПК 6.1 -ПК 6.5,	Выполненные практические работы	См. ниже
	Тема 5. Этапы организации обслуживания	ПК 6.1 -ПК 6.5 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	Выполненные практические работы	См. ниже
	Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	ПК 6.1 -ПК 6.5,	Контрольная работа	См. ниже
	Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	ПК 6.1 -ПК 6.5 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	Тест	См. ниже
	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 01 – ОК 04 ОК 09	Выполненные практические работы	См. ниже

#### **Критерии оценки практического задания:**

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил ;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена/

#### **Критерии оценки тестирования:**

За правильно выполненное действие, задание выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

#### **Критерии оценки контрольной работы:**

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

## **4.2 Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Организация обслуживания» - экзамен

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
<p>ПК 6.1 -ПК 6.5, ОК 01 – ОК 04, ОК 09</p>	<p>Вопросы контрольной работы 1            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            Порядок получения и подготовка посуды, приборов  <i>Практико – ориентированное задание</i>            Подберите посуду и приборы            1. Ассорти мясное            2. Канапе            3. Суп – лапша домашняя            4. Айришту            5. Лапшевник с творогом            6. Расстегаи            7. Чай черный с сахаром</p> <p>Вопросы контрольной работы 2             Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы.            Вечерние дипломатические приемы  <i>Практико – ориентированное задание контрольной работы</i>            Составить заказ – счет на банкет; изменение заказа.</p> <p><b>Тест</b></p> <p><b>1.Соотнесите способы подачи блюд и напитков с их характеристикой:</b>            1).Французский способ            а) переключивание закусок и блюд в тарелки потребителей на подсобном столе            2). Английский способ            б) расстановка заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе            3) Русский способ            в) переключивание заказного блюда на тарелку потребителя с помощью специальных приборов</p> <p><b>2. Установите верную последовательность обслуживания посетителей в ресторане:</b>            а)передача заказов на производство            б)прием и оформление заказов            в)расчет с клиентами            г)встреча и размещение гостей            д)получение и подача заказных закусок            е)получение и подача буфетной продукции</p> <p><b>3. Допишите недостающие слова, касающиеся техники работы:</b>            А) нельзя дотрагиваться до.....чашки, стаканов            Б) блюдце по стаканом всегда должно быть.....            В) приборы можно брать только за.....            Г) при очистке стола не смахивать.....</p> <p><b>4. Установите соответствие обслуживающего персонала и его функции:</b></p>

- 1) метрдотель  
 А) составление винной карты ресторана  
 2 бармен  
 Б) прием заказов, подача блюд  
 3 официант  
 В) главный официант распорядитель в ресторане  
 4 швейцар  
 Г) обслуживание посетителей за барной стойкой  
 5 сомелье  
 Д) встреча посетителей у входа в ресторан

**5. Определите правильную очередность при подаче блюд и напитков**

1. суп
2. горячий напиток
3. аперетив
4. горячая закуска
5. десерт
6. холодная закуска

**6. Установите соответствие подачи горячих основных блюд и посуды:**

1. бифштексы, антрекоты  
 А) порционные сковороды
2. рагу  
 Б) мельхиоровые блюда
3. птица и дичь  
 В) фарфоровые блюда
4. запеченные овощи  
 Г) круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой

**7. Назовите назначение пирожковой тарелки**

- А) \_\_\_\_\_  
 Б) \_\_\_\_\_

**8. Заполните таблицу**

Наименование посуды	назначение
Тарелка пирожковая	
Тарелка закусочная	
Тарелка столовая глубокая	
Тарелка столовая мелкая	
Тарелка десертная	
Блюда	
Селедочница	
Чашка бульонная	
Кокотница	
Кокильница	

**9. Укажите достоинства и недостатки столовой посуды**

Материал	Достоинства	Недостатки
Фарфоровая		
Фаянсовая		
Керамическая		
стеклянная		
Хрустальная		
Металлическая		
Деревянная		
Пластиковая		

**10. Распределите блюда по видам, заполнив таблицу:**

Холодные	Горячие	Супы	Вторые	Сладкие

закуски	закуски		горячие блюда	блюда
1	1	1	1	1
2	2	2	2	2

Харчо, осетрина паровая, ассорти мясное, желе из клюквы, шпроты в масле, цыплята табака, бефстроганов, судак орли, икра зернистая кетовая, окрошка, шарлотка, яйцо под майонезом, котлета по-киевски, рассольник, сыр, судак заливной, яичница глазунья, омлет натуральный, пудинг рисовый, треска на сковороде по-русски, бульон с пирожками, кисель клюквенный, салат «Морской коктейль», свекольник, рыба в рассоле, мидии запеченные в раковинах, лангет, грибы маринованные, цветная капуста в сухарном соусе, паштет из индейки, жаркое с грибами

**11. Установите соответствие посуды и ее назначение**

1. пирожковая тарелка

А) посуда в виде рюмочки для подачи яиц

2. менажница

Б) стеклянный графин, предназначенный для отделения осадка у вина

3. джезва

В) используется в качестве подстановочной под икорницы, кокотницы, креманки

4. пашотница

Г) кастрюлька с длинной ручкой, используется для приготовления и подачи железна

5. декантер

Д) разделенный на несколько секторов салатник

6. кокильница

Е) небольшая вазочка для крема, авренье, мороженого, салата

7. креманка

Ж) металлическая посуда, в которой готовят натуральный кофе

8. кокотница

З) посуда, в которой готовят и подают к столу запеченную рыбу

**12. Придумайте фирменное название для разных видов блюд.**

**Составьте для них такое описание, которое бы вызвало у посетителя желание выбрать именно это блюдо.**

**(Обратите внимание на пример выполнения задания)**

Фирменное название	Вид блюда	Описание
<i>мясная лавка</i>	<i>Холодная закуска</i>	<i>Безупречный мясной союз буженины запеченной, телячьей колбаски с фисташками, язычка отварного и рулета куриного с абрикосами-оставит яркие гастрономические впечатления</i>
1		
2		
3		
4		
5		

Блюда: язык заливной, салат из морепродуктов, суп грибной, жареная рыба с овощами и рисом, мороженое

**13. Напишите недостающие принципы, которые учитываются при составлении меню:**

- 1.фирменное наименование продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них ингредиентов  
2.....  
3.....  
4.Меню должно быть разнообразным по видам сырья и по способам его обработки  
5.....  
6.сочетание гарниров и соусов с основным продуктом

**14.Совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе оказания услуги – это:**

- А) уровень обслуживания
- Б) процесс обслуживания
- В) условия обслуживания
- Г) культура обслуживания

**15. Фактор влияющий на качество обслуживания:**

- А) профессионализм персонала
- Б) изысканные блюда
- В) широкий выбор блюд и напитков

**16.Услуги официанта, бармена, для обслуживания на дому относятся:**

- А) к консалтинговым услугам
- Б) к развлекательным
- В) к услугам по организации потребления продукции общественного питания

**17. Перечислите основные торговые помещения для обслуживания потребителей:**

---

**18.Выберите гигиенические требования при складывании полотняных салфеток:**

- А) салфетки, расположенные на одном столе должны иметь одинаковую форму
- Б) салфетки должны иметь квадратную форму
- В) при складывании руки официанта должны как можно меньше касаться салфетки
- Г) салфетки подбираются в тон в тон к скатерти и посуде

**19. Заказ на обслуживание банкета принимает:**

- А) официант
- Б) шеф-повар
- В) метрдотель
- Г) сомелье

**20. Характерной особенностью банкета-фуршета является:**

- А) количество официантов: 2 человека на 6-8 гостей
- Б) стулья расставляются на равном расстоянии друг от друга
- В) приготовление блюд и закусок мелкими порциями
- Г) использования процесса фломбирова

Вопросы к экзамену

Теоретического этапа:

- 1.При каких обстоятельствах можно предложить заказчику использовать форму банкета «шведский стол»?
- 2.Почему данная форма обслуживания банкетов получила такое название?
- 3.К какому виду банкетов относится шведский стол по способу организации приема пищи?
- 4.В чем преимущества банкета «шведский стол» перед другими видами банкетного обслуживания?
- 5.Какие требования предъявляют к помещению для организации

	<p>банкета «шведский стол»?</p> <p>6.Какие виды торгово-технологического оборудования используют для формирования банкетного стола (буфетной линии)?</p> <p>7.Каким образом поддерживается температура подачи банкетных блюд в течение времени банкетного обслуживания?</p> <p>8.Какие группы блюд возможно включать в банкетное меню шведского стола?</p> <p>9.Каким образом решается вопрос очередей к банкетному столу в банкетном зале?</p> <p>10.Какую форму реализации алкогольных и безалкогольных напитков рекомендуют использовать при обслуживании гостей на приеме «шведский стол»?</p> <p>11.Какая посуда и приборы используются в сервировке банкетного шведского стола и где ее следует разместить?</p> <p>12.Используется ли столовое белье при оформлении банкетной линии шведского стола?</p> <p>13.Как сервируют отдельные столики для гостей в банкетном зале?</p> <p>14.С чего начинается процесс обслуживания гостей на приеме «Шведский стол»?</p> <p>15.Какие операции выполняет обслуживающий персонал в процессе банкетного обслуживания?</p> <p>16.С какой целью для обслуживания на шведских линиях приглашают поваров?</p> <p>17.Какую информацию содержат указательные таблички на шведской линии?</p> <p>18.Когда кейтеринговые компании используют форму банкетного обслуживания «шведский стол»?</p> <p>19.Какой норматив рекомендуется использовать по расчету обслуживающего персонала для банкета по форме шведского стола?</p> <p>20.Какие шаги должна предпринять кейтеринговая компания для обеспечения проведения банкетного мероприятия на высоком профессиональном уровне?</p> <p><b>Вопросы практического этапа</b></p> <p>1.Ресторан готовится к кейтеринг- обслуживанию по методу «шведский стол». В меню включены холодные закуски, горячие блюда, мороженое, безалкогольные напитки. Смоделируйте ситуацию и составьте заявку на перечень необходимого оборудования, инвентаря, столовой посуды, приборов и белья.</p> <p>2. Соотнесите услуги, предоставляемые потребителям в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания</p> <p>3. Подберите и рассчитайте количество столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания (по выбору преподавателя)</p> <p>4. Составьте меню банкета «Свадьба» на 55 человек</p> <p>5. Составьте меню банкета «День победы» на 25 человек</p> <p>6. Составить меню банкета «День рождение» на 35 человек</p> <p>7.Составить меню банкета «Детский день рождения» на 15 человек</p> <p>8. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Оформление заказа на банкет</p> <p>9. Составить меню банкета «8 Марта» на 10 человек</p> <p>10. Оформление заявок на посуду, составление акта</p> <p>11.Провести сервировку стола по предложенному меню</p>
--	--

### Критерии оценки экзамена

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения

оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

### ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы</li> <li>2.Планирование работы               <ul style="list-style-type: none"> <li>-определяется и доводится до сведения студентов источники информации</li> <li>-планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия)</li> <li>-распределение обязанностей</li> </ul> </li> <li>3.Исследовательская деятельность</li> <li>4.Анализ, полученных данных</li> <li>5.Предоставление готового результата</li> <li>6. Оценка полученного продукта</li> </ol>

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	<p>- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.);</p> <p>- проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия;</p> <p>-наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.</p>	<p>– Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории;</p> <p>– поддержание работоспособности обучающихся на занятии;</p> <p>– позитивная психологическая атмосфера.</p>	<p>Контроль освещения во время проведения занятия;</p> <p>Проветривание.</p> <p>Физкультпауза.</p> <p>Эмоциональные разрядки.</p> <p>Своевременное завершение урока.</p>
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку</li> <li>2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью</li> <li>3. Планирование-на основе изученного материала</li> <li>4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия)</li> <li>5. Выполнение</li> <li>6. Контроль за выполнением</li> <li>7. Рефлексия</li> </ol>