



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **16399** **Официант**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ПТОТ  
\_\_\_\_\_ В.В. Погодин  
15.09.2015 г.

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ**

**по профессии: 16399 Официант**

Форма обучения: **очная**

Квалификация выпускника: **Официант – 3 разряд**

Нормативный срок освоения программы: **256 часов**

Пермь, 2015



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **16399** **Официант**

## НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ

стр.

- |   |          |
|---|----------|
| <b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>   | <b>3</b> |
| <b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЙ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ</b> | <b>4</b> |
| <b>3. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>  | <b>5</b> |
| <b>4. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>                           | <b>7</b> |



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **16399** **Официант**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Закон РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
  - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014
  - Приказ Минобрнауки России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
  - Приказ Минобрнауки РФ от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям».
  - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «20»августа 2013 г. № 731 (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег.№ 29595
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
  - Локально-нормативные документы образовательного учреждения.
  - Рекомендации ИРПО Минобрнауки РФ от 25.04.2000 г. №186/17-11 по разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям (Основные требования).
- Письмо Министерства образования РФ от 20 января 2003 г. № 29/19-12 и Министерства труда и социального развития РФ от 3 февраля 2003 г. № 739-ВЯ «О некоторых разъяснениях по применению перечня профессий профессиональной подготовки при профессиональном обучении безработных граждан и незанятого населения».

### Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

**ДЗ** – дифференцированный зачет



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **16399** **Официант**

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЙ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ

### Область профессиональной деятельности выпускников:

- реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

### Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учётно-отчётная документация;

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1. Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков</b>	
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **16399 Официант**

### 3. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

**3.1.** Настоящая основная профессиональная образовательная программа устанавливает требования к реализации программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии *16399 Официант*. Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования *100114.01 «Официант, бармен»*.

**3.2.** Право на реализацию программы профессионального обучения установлено лицензией на осуществление образовательной деятельности № 4012 от 18.06.2015 г. (Серия 59Л01; № 0001844), предоставленной государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению «Пермский техникум отраслевых технологий» государственной инспекцией по надзору и контролю в сфере образования Пермского края.

**3.3.** Учебный план

#### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе профессионального обучения  
по профессии рабочих **16399 Официант**

Квалификация: **Официант - 3 разряд**

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок обучения – **256 час.**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля	Всего занятий	В том числе		
				лекции	лаб.и практич. занятия	самоподготовка
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>36</b>			
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	дз	10	6	2	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	12	8	2	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	дз	14	10	2	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>202</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>	э	<b>76</b>	<b>56</b>	<b>14</b>	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании		58	44	10	
МДК.01.02	Кулинарная характеристика блюд		18	12	4	
УП.01	Учебная практика	дз	126		126	
	<b>Консультации</b>		<b>12</b>			
	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>6</b>			
	<b>Всего:</b>		<b>256</b>			



### 3.4. Материально-техническое обеспечение

ГБПОУ «ПТОТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных настоящей программой:

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.**

<b>1. Кабинеты:</b>	
1.1	Культуры профессионального общения
1.2	Организации обслуживания в общественном питании
<b>2. Лаборатории:</b>	
2.1	Технологии обслуживания в общественном питании
<b>3. Мастерские:</b>	
3.1	Банкетный зал
<b>4. Залы:</b>	
4.1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;
- освоение обучающимся профессионального модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБПОУ «ПТОТ».

### 3.5. Информационно-библиотечное обеспечение

Настоящая программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам ГБПОУ «ПТОТ». Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

### 3.6. Оценка качества подготовки

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессионального модуля. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдаются документы установленного образца - Свидетельство.



Министерство образования и науки Пермского края  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «Пермский техникум отраслевых технологий»  
 Профессиональная образовательная программа  
 Профессиональное обучение  
 по профессии 16399 **Официант**

#### 4. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс, наименование дисциплины	Требования к результатам освоения дисциплины, профессионального модуля	Объем часов на освоение дисциплины и профессионального модуля		Итоговый контроль
		Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час	Обязательная аудиторная нагрузка, час	
<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				
<b>ОП.01. Основы культуры профессионального общения</b>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила протокола этикета;</li> <li>- применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя;</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности</li> </ul> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы протокола и этикета;</li> <li>- нормы профессиональной этики;</li> <li>- эстетику внешнего облика официанта;</li> <li>- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания деятельности официанта;</li> <li>- механизм взаимопонимания в общении;</li> <li>- технику и приемы общения;</li> <li>- правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- источники, причин, видов и способов разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Профессиональная этика официанта  <b>Тема 2.</b> Этикет  <b>Тема 3.</b> Сферы эстетической культуры  <b>Тема 4.</b> Эстетика интерьера торговых помещений предприятий</p>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>ДЗ</b>



	общественного питания. <b>Тема 5.</b> Культура общения официанта. Имидж			
<b>ОП.02.</b> <b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</b>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li><li>осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;</li><li>соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;</li><li>соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;</li><li>осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;</li><li>соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;</li><li>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li></ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li><li>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li><li>понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li><li>усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;</li><li>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li><li>правила личной гигиены;</li><li>санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</li><li>санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;</li><li>санитарные требования к реализации готовой продукции;</li><li>санитарные требования к обслуживанию посетителей;</li><li>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li><li>санитарно-пищевое законодательство;</li><li>основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания</li></ul>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>ДЗ</b>





	<p><b>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>          Раздел 1. Основы физиологии питания  <b>Тема 1.1.</b> Пищевые вещества и их значение.  <b>Тема 1.2.</b> Пищеварение и усвояемость пищи.  <b>Тема 1.3.</b> Питание различных групп населения.  <b>Раздел.2. Основы гигиены и санитарии</b>  <b>Тема 2.1.</b> Гигиена труда  <b>Тема 2.2.</b> Личная гигиена  <b>Тема 2.3.</b> Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания  <b>Тема 2.4.</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и производству продукции общественного питания  <b>Тема 2.5.</b> Санитарные требования к реализации кулинарной продукции и обслуживанию потребителей</p>			
<p><b>ОП.03.</b>  <b>Товароведение</b>  <b>пищевых продуктов</b></p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</i>          - подготавливать бар, буфет к обслуживанию          - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил  <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</i>          - назначения, характеристик оборудования бара          - правил безопасной эксплуатации оборудования бара  <b>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>  <b>Тема 1.</b> Введение в товароведение пищевых продуктов  <b>Тема 2.</b> Овощи, плоды, грибы  <b>Тема 3.</b> Рыба и рыбные продукты  <b>Тема 4.</b> Мясо и мясные продукты  <b>Тема 5.</b> Молоко и молочные продукты  <b>Тема 6.</b> Яйца и яйцепродукты  <b>Тема 7.</b> Зерно и продукты его переработки  <b>Тема 8.</b> Хлеб и хлебобулочные изделия</p>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>ДЗ</b>
<b>Профессиональные модули</b>				
<b>ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>		<b>76</b>		
<p><b>МДК.01.01</b>          Организация и технология обслуживания в</p>	<p><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен</i>  <b>иметь практический опыт:</b>          выполнения всех видов работ по подготовке залов</p>	<b>58</b>	<b>48</b>	<b>Э</b>



общественном питании	<p>организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</p> <p>расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</p> <p>подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</p> <p>осуществлять приём заказа на блюда и напитки;</p> <p>обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p>			
----------------------	--	--	--	--



	<p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену;</p> <p>владеть методами оценки качества готовых блюд;</p> <p>определять качество готовых блюд;</p> <p>давать краткую кулинарную характеристику готовых блюд</p> <p><b>знать:</b></p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>методы организации труда официантов;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>кулинарную характеристику блюд;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и</p>			
--	--	--	--	--



	<p>напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями методы оценки качества готовых блюд; <b>СОДЕРЖАНИЕ</b> <b>Раздел 1. Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</b> <b>Тема 1.1.</b> Общая характеристика процесса обслуживания <b>Тема 1.2.</b> Характеристика предприятий общественного питания <b>Тема 1.3.</b> Виды торговых помещений <b>Тема 1.4.</b> Цеха и производственные помещения <b>Тема 1.5.</b> Столовая посуда, приборы, белье <b>Тема 1.6.</b> Меню и прейскуранты <b>Тема 1.7.</b> Подготовка к обслуживанию потребителей <b>Раздел 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</b> <b>Тема 2.1.</b> Организация обслуживания потребителей в ресторане <b>Тема 2.2.</b> Правила и последовательность подачи блюд и напитков <b>Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий.</b> <b>Тема 3.1.</b> Банкеты и приемы <b>Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.</b> <b>Тема 4.1.</b> Специальные формы организации обслуживания. Тематические вечера <b>Тема 4.2.</b> Организация труда работников торговой группы</p>			
<p><b>МДК.01.02</b> Кулинарная характеристика блюд</p>	<p><b>Тема 1.</b> Супы <b>Тема 2.</b> Соусы <b>Тема 3.</b> Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий <b>Тема 4.</b> Блюда и гарниры из овощей <b>Тема 5.</b> Блюда из рыбы <b>Тема 6.</b> Блюда из мяса и мясных продуктов <b>Тема 7.</b> Блюда из сельскохозяйственной птицы и дичи <b>Тема 8.</b> Блюда из яиц <b>Тема 9.</b> Холодные блюда <b>Тема 10.</b> Сладкие блюда</p>	<p><b>18</b></p>	<p><b>14</b></p>	



<p><b>УП.01.</b> <b>Учебная практика</b></p>	<p><b>СОДЕРЖАНИЕ УП.01.</b> <b>Раздел 1. ПОДГОТОВКА ЗАЛОВ К ОБСЛУЖИВАНИЮ В СООТВЕТСТВИИ С ЕГО ХАРАКТЕРОМ, ТИПОМ И КЛАССОМ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b> <b>Тема 1.1.</b> Техника безопасности при работе официанта <b>Тема 1.2.</b> Характеристика предприятий общественного питания) <b>Тема 1.3.</b> Столовая посуда, приборы, белье <b>Тема 1.4.</b> Меню и прейскуранты <b>Тема 1.5.</b> Подготовка торгового зала к обслуживанию <b>Раздел 2. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ВСЕХ ФОРМ СОБСТВЕННОСТИ, РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ, ТИПОВ И КЛАССОВ</b> <b>Тема 2.1.</b> Организация обслуживания посетителей <b>Раздел. 3. ОБСЛУЖИВАНИЕ МАССОВЫХ БАНКЕТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ</b> <b>Тема 3.1.</b> Обслуживание банкетов и приемов <b>Раздел 4. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СПЕЦИАЛЬНЫХ ФОРМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ</b> <b>Тема 4.1.</b> Специальные формы организации обслуживания <b>Тема 4.2.</b> Обслуживание тематических мероприятий</p>	<p><b>126</b></p>	<p><b>126</b></p>	<p><b>ДЗ</b></p>
--	--	-------------------	-------------------	------------------