

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю
Директор КГБПОУ «Енисейский
многопрофильный техникум»
И. В. Каличкина

« 29 » августа 2025 г.

**Образовательная программа среднего профессионального образования –
программа подготовки специалистов среднего звена
ОП.04 Организация обслуживания**

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
форма обучения: очная
нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	виды, типы и классы организаций общественного питания;
ПК 2.1-2.8	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
ПК 3.1-3.7	продукцию и услуги организаций общественного питания;	правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
ПК 4.1-4.6	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	приемы складывания салфеток
ПК 5.1-5.6	подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями;	правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
ПК 6.1-6.4	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
ОК 01	выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену	сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание
ОК 02	подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
ОК 03	оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
ОК 04	подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередь и технику подачи блюд и напитков;	приветствие и размещение гостей за столом;
ОК 05	соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
ОК 06	разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню,	способы подачи блюд;
ОК 07	обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	очередь и технику подачи блюд и напитков;
ОК 09		кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
ОК 10		правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре

<p>обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>представлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанных этикетов;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>готавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	64
теоретическое обучение	46
лабораторные занятия	6
практические занятия	10
Самостоятельная работа	19
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	5	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	2	
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2	
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	1	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	1	
	Интерьер помещений организации питания	1	

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Сервизная, назначение, оснащение	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение	1	
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение.	1	
	Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной.	2	
	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
	Содержание учебного материала	6	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	1	
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила работы с подносом.	1	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	1	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	1	
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	1	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Кarta вин. Кarta коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тематика лабораторных работ Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала 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 этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	6	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тематика лабораторных работ Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и	2	

	содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	1	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	3	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	2	
	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.	2	

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий	2	OK 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Правила этикета и нормы поведения за столом Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями	2	
	Тематика лабораторных работ	2	
	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	1	
	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	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
	Содержание учебного материала	5	
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2	
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2	
	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	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 9.	Содержание учебного материала	2	OK 1-7, 9, 10, ПК

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	1	2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		64	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - мультимедиапроектор (интерактивная доска);
 - локальная сеть с выходом в Интернет,
 - комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
 - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
 - программное обеспечение,
 - иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва : Академия, 2016. – 432 с.
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 308 с. — ISBN 978-5-507-53653-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206936> (дата обращения: 26.09.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие / Л. А. Маюровикова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138157> (дата обращения: 27.09.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

