

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Керченский технологический техникум»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Организация обслуживания**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым  
«Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Шмелева И.А., преподаватель

Жарких Г.И преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании ЦМК

Протокол № 10 от 11.05 2023 г.

Председатель цикловой методической  
комиссии 

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от «24» 05 2023 г.

Председатель МС 

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 5.ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Организация обслуживания

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

*Цели* дисциплины:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции                                                                                     | Дескрипторы сформированности (действия)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки</p> |
|                                                                                                                          | <p>ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>                                                                       | <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результаты последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>                                                                                                                          | <p>результатов решения задач профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 02.<br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.<br/>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.<br/>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.<br/>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации.<br/>Определять необходимые источники информации.<br/>Планировать процесс поиска.<br/>Структурировать получаемую информацию.<br/>Выделять наиболее значимое в перечне информации.<br/>Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.<br/>Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p> |
| <p>ОК 03.<br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>                                        | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.<br/>Применение современной научной профессиональной терминологии.<br/>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>                                                                                                                                                    | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.<br/>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>                                                                                                                                                | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.<br/>Современная научная терминология.<br/>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>          |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                      | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности                                                      | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                           | Психология коллектива. Психология личности Основы проектной Деятельности                                                                                                           |
| ОК 05.<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                        | Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять Документы                                                                            | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.                                                                                                    |
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей                                                             | Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности                              | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности                                           |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                            | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте                            | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.                                                                                                                                                                             | Применение                                                                                                                                                        | Применять средства                                                                                                                           | Современные                                                                                                                                                                        |

|                                                                                               |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                        | средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                        | информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 10.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.6<br>ПК 6.3, 6.4                           | Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции                                                                      | - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | -техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи;<br>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для                                                                                                                                                                               |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>потребностей различных категорий потребителей, формы способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции;</li> <li>- организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;</li> <li>- вести учет реализованной горячей кулинарной прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> | <p>отпуска на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке общения, ориентированный на потребителя</li> </ul> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»:

| Код   | Наименование личностных компетенций                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЛР 4  | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»                                                         |
| ЛР 6  | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.                                                                                                                                      |
| ЛР 7  | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                   |
| ЛР 8  | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                                                |
| ЛР 14 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства                                                                                                                                                                      |

#### 1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **66 часов**

В том числе:

В форме практической подготовки- 24 часов;

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем **64 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.04 Организация обслуживания

#### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                 | Объем часов |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Учебная нагрузка обучающихся (всего)</b>                        | 66          |
| вт.ч. в форме практической подготовки                              | -           |
| <b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>         | 64          |
| В том числе:                                                       |             |
| лабораторные работы                                                | -           |
| практические занятия                                               | 24          |
| контрольные работы                                                 | -           |
| курсовые работы (проект)                                           | -           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                 | 2           |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |             |

## 2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

| Наименование разделов и тем                                                       | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                      | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3           | 4                                                                         |
| <b>Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания.</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Классификация услуг общественного питания, методы и формы обслуживания. Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией.<br>Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания. | 3<br>3<br>2 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР          |
| <b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания.</b>                            | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                            | 1           | 4,8,10,14                                                                 |
|                                                                                   | <b>ПЗ №1</b> Процессы обслуживания в организациях питания.                                                                                                                                                                                                                      | 2           |                                                                           |
|                                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                            | 2           | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР          |
|                                                                                   | Характеристика торговых помещений, их оснащение виды, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.                                                                                                                                           | 2           | 4,8,10,14                                                                 |
| <b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье.</b>                          | <b>Содержание учебного материала</b><br>Виды, ассортимент, назначение столовой посуды и приборов. Виды, ассортимент и назначение столового белья. Правила хранения и учета материальных ценностей.                                                                              | 2<br>2      | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР          |
| <b>Тема 4.</b>                                                                    | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                            | 12          | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР4,8,10,14 |
|                                                                                   | <b>ПЗ №2</b> Назначение столовой посуды, приборов, столового белья.                                                                                                                                                                                                             | 2           |                                                                           |
|                                                                                   | <b>ПЗ №3</b> Основные столовые приборы, вспомогательные столовые приборы, виды посуды для вторых блюд                                                                                                                                                                           | 2           |                                                                           |
|                                                                                   | <b>ПЗ №4</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча.                                                                                                                                                                                        | 2           |                                                                           |
|                                                                                   | <b>ПЗ №5</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд.                                                                                                                                                                                    | 2           |                                                                           |
|                                                                                   | <b>ПЗ №6</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.                                                                                                                                                         | 2           |                                                                           |
|                                                                                   | <b>ПЗ №7</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.                                                                                                      | 2           |                                                                           |
|                                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                            | 2           | ОК 1-7, 9, 10,                                                            |

|                                                                                                 |                                                                                                                                 |           |                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Информационное обеспечение процесса обслуживания.</b>                                        | Виды меню. Назначение и принципы составления меню Требования к оформлению. Карты вин, коктейлей ресторана.                      | 2         | ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 ПК 6.1         |
|                                                                                                 | <b>Тематика практических работ</b>                                                                                              | <b>2</b>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 |
|                                                                                                 | <b>ПЗ №8</b> Оформление меню и карты вин.                                                                                       | 2         |                                                                         |
| <b>Тема 5. Этапы организации обслуживания.</b>                                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                            | <b>3</b>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 |
|                                                                                                 | Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей. Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем.    | 1         |                                                                         |
|                                                                                                 | Правила приема, оформления и передачи заказа на производство. Работа сомелье и правила декантации вин.                          | 2         | ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14                                                     |
|                                                                                                 | <b>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                              | <b>3</b>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 |
|                                                                                                 | <b>ПЗ №9</b> Организация обслуживания.                                                                                          | 3         |                                                                         |
| <b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале.</b>                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                            | <b>4</b>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 4,8,10,14             |
|                                                                                                 | Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила и характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. | 2         |                                                                         |
|                                                                                                 | Виды и формы складывания салфеток. Оформление стола цветами. Правила подачи продукции сервис-бара.                              | 2         |                                                                         |
|                                                                                                 | <b>Тематика практических работ</b>                                                                                              | <b>3</b>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 |
|                                                                                                 | <b>ПЗ №10</b> Процесс обслуживания в зале.                                                                                      | 3         |                                                                         |
| <b>Тема 7. Последовательность и правила подачи кулинарной кондитерской продукции, напитков.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                            | <b>10</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14             |
|                                                                                                 | Основные методы подачи блюд в ресторане. Правила работы с подносом.                                                             | 1         |                                                                         |
|                                                                                                 | Правила фламбирования и транширования блюд в присутствии гостя. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок.    | 2         | 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14                                |
|                                                                                                 | Последовательность, правила и способы подачи горячих закусок. Правила и способы подачи супов.                                   | 2         |                                                                         |
|                                                                                                 | Последовательность и правила подачи горячих блюд. Правила и способы подачи горячих и холодных сладких блюд.                     | 2         |                                                                         |
|                                                                                                 | Правила и способы подачи холодных напитков и кондитерских изделий.                                                              | 1         |                                                                         |
|                                                                                                 | Правила этикета и нормы поведения за столом. Правила расчета с потребителями. Правила и техника уборки использованной посуды.   | 2         |                                                                         |

|                                                 |                                                                                                                                                                                      |           |                                                                        |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | Тематика практических работ                                                                                                                                                          | 2         | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 |
|                                                 | ПЗ №11 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.                                                                                                                  | 2         |                                                                        |
| <b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов.</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                        | 5         | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР           |
|                                                 | Виды приемов и банкетов. Дневные и вечерние дипломатические приемы.                                                                                                                  | 1         |                                                                        |
|                                                 | Роль менеджера в организации банкетной службы.                                                                                                                                       | 1         |                                                                        |
|                                                 | Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантов.                                                                                    | 1         | 4,8,10,14                                                              |
|                                                 | Прием «Фуршет». Прием «Коктейль».                                                                                                                                                    | 1         |                                                                        |
|                                                 | Банкет-чай. Банкеты и приемы с использованием смешанной формы обслуживания.                                                                                                          | 1         |                                                                        |
| <b>Тема 9. Специальные формы обслуживания.</b>  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                        | 8         | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР           |
|                                                 | Услуги по организации питания и обслуживанию участников семинаров. Организация туристского обслуживания.                                                                             | 2         |                                                                        |
|                                                 | Организация обслуживания по типу шведского стола. Особенности и подачи блюд фондо. Обслуживание в гостиницах.                                                                        | 2         |                                                                        |
|                                                 | Особенности обслуживания пассажиров. Подача закусок, блюд и напитков в VIP-зале.                                                                                                     | 1         |                                                                        |
|                                                 | Услуги по организации и обслуживанию тематических мероприятий. Кейтеринг.                                                                                                            | 2         |                                                                        |
|                                                 | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                   | 2         |                                                                        |
|                                                 | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. | 2         |                                                                        |
|                                                 | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета                                                                                                                          | 2         |                                                                        |
| <b>Всего:</b>                                   |                                                                                                                                                                                      | <b>66</b> |                                                                        |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.04 Организация обслуживания**

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

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Дополнительные источники:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
14. Лотушкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждения СПО/ Г.Г. Лотушкина, Ж.С. Анохина- 2 е издание, стер.- М: издательский центр «Академия», 2017.- 240с.

15. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

16. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г.С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1>

17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

18. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

19. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания // Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов NoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

2. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

3. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П. Шарухин, А.М. Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с.).

12. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

## Лист дополнений и изменений к рабочей программе

## ОП.04 Организация обслуживания

На 20\_\_\_\_-20\_\_\_\_ учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на 20\_\_\_\_-20\_\_\_\_ учебный год по  
ОП.04 Организация обслуживания

В рабочую программу внесены следующие изменения:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании цикловой методической комиссии

« \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_)

Председатель цикловой методической комиссии

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026