

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
Государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования Ленинградской области
«Гатчинский государственный университет»

Утверждаю
Проректор по образовательной
Деятельности и цифровой
трансформации
Е.В. Карпичев
«26» декабря 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

По специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения – очная

Гатчина, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный
университет»

Разработчики: Шишелова С.С.- преподаватель специальных дисциплин
высшей категории

Рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол № 12
от 24 декабря 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	3
2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины.....	4
3. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
4. Условия реализации учебной дисциплины.....	10
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	12

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина ОП.04 Организация обслуживания входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы и является общепрофессиональной дисциплиной.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины 89 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 83 часа

Срок реализации рабочей программы:

Срок освоения рабочей программы с 01.09.2025 г.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, знаниями и умениями:

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

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.03. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК.6.1	- осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	- 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;
ОК.01	- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. - приемы структурирования информации. - форматов оформления результатов поиска информации.
ОК.03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ЛР 4	- демонстрировать интерес к будущей профессии; - проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;	- как организовать собственную учебную деятельность по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
ЛР 6	- проявлять высокопрофессиональную трудовую активность; - общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	- этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;

	- принимать участие в волонтерских движениях, добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;	
ЛР 7	- конструктивно взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде; - проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;	- этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - правила и нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
ЛР 10	- разумно использовать природные ресурсы нашей страны.	- правила хранения запасов и сырья, соответствующие сохранению и разумному использованию природных запасов планеты.
ЛР 14	- принимать участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде;	- проявлять высокопрофессиональную трудовую активность - общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	89
в т.ч. в форме практической подготовки*	33
в т.ч.:	
лекции*	44
лабораторные занятия*	-
практические занятия*	33
Курсовая работа (проект)*	-
Самостоятельная работа*	
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование раздела и тем	Содержание учебного материала и формы организации учебной деятельности студентов*	Объем акад.ч/в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций **
1	2	3	4
		44\33	
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание	5\2	ОК.03 ОК.01 ПК.6.1
	1.Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.	1	
	2.Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012	1	
	3. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание	7\1	ОК.03 ОК.01 ПК.6.1
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	1	
	2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.	1	
	3. Интерьер помещений организации питания	1	
	4.Сервизная, назначение, оснащение	1	
	5.Моечная столовой и кухонной посуды, сервис-бар (буфет), назначение, оснащение	1	
	6. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие нарезки хлеба	1	
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание	11\3	ОК.03 ОК.01 ПК.6.1
	1.Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы).	2	
	2. Характеристика металлической посуды	1	
	3.Характеристика столовых приборов. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.	1	

	4. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла, столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов,	1	
	5. Правила расчета столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.	1	
	6.Правила работы с подносом		
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие Подбор столовой посуды, расчет количества посуды приборов для различных типов и классов предприятий	3	
Промежуточная аттестация - другая форма контроля		1	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание	9/3	ОК.03 ОК.01 ПК.6.1
	1.Средства информации.	2	
	2.Назначение и принципы составления меню		
	3.Виды меню.	4	
	4.Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.		
	5. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. 6.Оформление меню и карты вин		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	В том числе практических занятий	3	ОК.03 ОК.01 ПК.6.1
	Практическое занятие	3	
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
	Содержание	12/6	
	1.Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.	2	
	2.Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	3.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	ОК.03 ОК.01 ПК.6.1
	4.Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями		
	5.Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.	2	
	6.Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	В том числе практических занятий	6	

	Практическое занятие Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Практическое занятие Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	3 3	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание	12\7	ОК.03 ОК.01 ПК.6.1
	1 Общие правила сервировки стола, характеристика различных вариантов.	1	
	2.Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	1	
	3.Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	2	
	4.Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	1	
	В том числе практических занятий	7	
	Практическое занятие Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	3	
	Практическое занятие Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
Тема 7. Правила подачи кулинарной,	Практическое занятие Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2	ОК.03 ОК.01 ПК.6.1
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	2	
	Практическое занятие Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	4	
Тема 7. Правила подачи кулинарной,	Содержание	8\6	ОК.03 ОК.01 ПК.6.1
	1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	1	

кондитерской продукции, напитков	2.Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	1	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие 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	3	
	Практическое занятие 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	3	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание	5\4	ОК.03 ОК.01 ПК.6.1
	1. Виды приемов и банкетов	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	4	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание	7\1	ОК.03 ОК.01 ПК.6.1
	1. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов.	2	
	2.Обслуживание в гостиницах.		
	3.Услуги по организации и обслуживанию торжеств, тематических мероприятий.	2	
	4.Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.	2	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	1	
Промежуточная аттестация – в форме экзамена		6	
Всего		89	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет (Аудитория №52), оснащенный в соответствии с п. 6.3 образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащение: Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов, мультимедийный комплекс.

Лаборатория учебная кухня ресторана.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), холодильный шкаф, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При реализации рабочей программы 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.

4.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва :КноРус, 2025. - 402 с. - ISBN 978-5-406-13736-9. - URL: <https://book.ru/book/955459>
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - Москва :КноРус, 2024. -321 с. - ISBN 978-5-406-12347-8. - URL: <https://book.ru/book/954495>
3. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 396 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15237-1.
4. Николаенко, П.Г.. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 232 с. - (Профессиональное

образование). - ISBN 978-5-534-16520-3. - Текст :электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/544168>

5. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва :Русайнс, 2024. - 121 с. - ISBN 978-5-466-05134-6.

4.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
14. <http://www.pitportal.ru/>

4.2.3. Дополнительные источники

1. 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

5 **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (вкл. ПЗ)
Умения: - осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - демонстрировать интерес к будущей профессии; проявлять высокопрофессиональную трудовую активность; - проявлять высокопрофессиональную трудовую активность; - общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - принимать участие в волонтерских движениях. - добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; - конструктивно взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде; - проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - разумно использовать природные ресурсы нашей страны; - принимать участие в конкурсах профессионального мастерства,	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки, самооценки выполнения - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>- взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде.</p>		
<p>Знание:</p> <p>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>- приемы структурирования информации.</p> <p>- формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>- современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>- возможные траектории профессионального развития и самообразования как организовать собственную учебную деятельность по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>- этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</p> <p>- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;</p> <p>- правила хранения запасов и сырья, соответствующие сохранению и разумному использованию природных запасов планеты;</p> <p>- проявлять высокопрофессиональную трудовую активность</p> <p>- общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p>	<p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%</p> <p>- правильных ответов. не менее 75%</p> <p>правильных ответов.</p> <p>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов,</p> <p>- тестирования</p>

