КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:38:01 +07'00'

Приложение 2. Программы учебных дисциплин
к ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 «Организация обслуживания в ресторане»

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….. 3

2.Структура и содержание учебной дисциплины…….. 5

3.Условия реализации учебной дисциплины…….. 9

4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины…..11

1.Общая характеристика рабочей программы учебнойдисциплины
ОП.13 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.13 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

1.2. Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины ОП.13 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»
направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- общие компетенции:

- профессиональные компетенции:

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Код	**Наименование видов деятельности и профссиональных компстенций**
ПК 1.1-5.5	Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорийпотребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.
ПК 1.1-5.5	Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей Знать основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различныхтипов и классов, порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	**36**
Во взаимодействии с преподавателем	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	23
практические занятия	12
Промежуточная аттестация проводится в формезачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельнаяработа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. «Услуги общественного питания и требования к ним»	**Содержание учебного материала**		2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1-2	Классификация предприятий общественного питания (по ГОСТ)		
	3-4	Сертификация услуг общественного питания. Лицензирование предприятий общественного питания.	2	
	5-6	**Практические занятия:** Практическая работа № 1 «Особенности помещений ресторана»	2	
Тема 2: «Столовые посуда, приборы, бельё»	**Содержание учебного материала**			ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	7	Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой посуды.	1	
	8	Характеристика столовых приборов, виды, назначение,	1	
	9	Столовое белье: виды, назначение.	1	
	10-11	**Практические занятия** Практическая работа № 2 «Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов»	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
Тема 3: «Информационное обеспечение процесса обслуживания»	**Содержание учебного материала**		2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	12	Средства информации, меню, карта вин, сертификаты.		
	13	Назначение и правила составления меню. Виды меню. Оформление меню Оформление карты вин, карты коктейлей ресторана.		
Тема 4: «Этапы организации обслуживания»	**Содержание учебного материала**		2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	14	Подготовка торгового зала к обслуживанию. Расстановка, подготовка посуды, приборов, столового белья, мебели.		

	15	Сервировка столов (завтрака, обеда, ужина). Подготовка персонала к обслуживанию.		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	16-17	**Практические занятия** Практическая работа № 3 «Подготовка торговых помещений к встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство»	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
Тема 5:	**Содержание учебного материала**		2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
«Обслуживание потребителей в ресторанах»	18	Основные элементы обслуживания Встреча и размещение гостей. Правила этикета и нормы поведения за столом		
	19	Прием, оформление и выполнение заказа. Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи. Виды расчетов с посетителями.		
Тема 6 «Методы подачи блюд в ресторане»	**Содержание учебного материала**		2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	20	Подача блюд в обнос (французский метод). Подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод).		
	21	Метод подачи в стол (русский способ). Европейский и комбинированный метод подачи блюд.		
Тема 7 «Последовательность и правила подачи блюд, напитков и кондитерских изделий»	**Содержание учебного материала**		2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	22	Правила подачи холодных горячих и закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд		
	23	Правила подачи сладких блюд. Правила подачи кондитерских изделий. Правила подачи горячих и холодных напитков.		
Тема 8 «Обслуживание приёмов и банкетов»	**Содержание учебного материала**			ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	24	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Приём-фуршет	2	
	25	Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
Тема 9 «Специальные виды услуг, их классификация»	**Содержание учебного материала**		-	
	26-27	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	2	
	28-29	**Практическая работа № 4** Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий	2	
Тема 10. «Современные формы обслуживания»	**Содержание учебного материала**		-	
	30-31	Современные формы обслуживания	2	
	Практические занятия 5		2	
	32-33	Экспресс-стол. Зал-экспресс. Воскресный бранч. Кофе-брейк. Сырная тарелка и сырная тележка		

Тема 11.	**Содержание учебного материала**		2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
«Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана»	34	Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта.		
	35	Обслуживание пассажиров водного транспорта. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.		
	36	**Зачет**	1	
		Всего:	36	

3.Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 30; рабочее место преподавателя – 1, шкафы для хранения наглядных пособий– 3.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочее место преподавателя - 1, посадочных мест – 15, кухонная мебель, демонстрационные столы, механическое, тепловое, холодильное, немеханическое оборудование, инвентарь, наплитная посуда, сервировочная посуда.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, компьютер, принтер

- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

3.2.Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями - Защита прав на товарный знак)
2. Федеральный закон от 27 июля 2006г. № 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации"
3. Федеральный закон от 26 июля 2006г. № 135-ФЗ "О защите конкуренции" (с изменениями и дополнениями)
4. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко.-М: ИКТЦ «Лада», К: «Арий», 2007

Печатные издания:

8. Л.С. Кучер, Л.М.Шкуратова. Организация на предприятиях общественного питания – М: Деловая литература, 2016.
9. Л.А.Панова Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. – 2-е изд.-М.: «Дашков и Ко», 2015
10. Радченко, Л. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / Л. А. Радченко. - М.: Ростов н/Д: Феникс, 2015.
11. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В. В. Усов. — М.: ПрофОбрИздат, 2016.

Дополнительные источники:

12. Л.Л.Морозова. Кадры современных ПОП. Практическое руководство. СП: «Актив», 2014
13. Справочник технолога общественного питания [Текст] / А. И. Мглинец [и др]. - М.: КолосС, 2015.
14. Справочник руководителя предприятия общественного питания [Текст] / А. Н. Ершов, А. Ф. Юрченко. - М.: 2015.
13. Уильям Л.Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания. - М: Сирин, 2012

Интернет-ресурсы:

14. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике htpp\\: www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html
15. Федеральный портал «Российское образованиеwww.edu.ru
Периодические издания (отечественные журналы):
16. «Питание и общество»
17. «Хлебосол»
18. «Вопросы питания»
19. «Общепит. Бизнес и искусство»
20. «Ресторатор»

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема/Вид деятельности	Тип оценочных мероприятия
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Основные понятия, термины иопределения в области организации обслуживания; классификации услуг общественного питания и общие требования к ним. Организация обслуживание и оказания услуг с учетом запросов различны категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания. Составление и оформление меню, карт вин и коктейлей; Знание характеристики подготовительного,основного и завершающего этапов обслуживания	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования.
	Промежуточная аттестация в форме зачета: теоретическая часть - устные ответы на вопросы).	