



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Врио заместителя начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОП.04.РП

РАЗРАБОТЧИК

Судьбина Н.А.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2026

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.2/13

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	13

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая 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.

1.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель- формирование знаний об основах организации обслуживания, её общих принципах, методах и положениях независимо от форм собственности и направлений деятельности.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код формируемых компетенций	Уметь	Знать	Навыки
ПК 6.2	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести	виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля	- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; -планировать работу подчиненного персонала; -составлять графики работы; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.4/13

	утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников	
ПК 6.4.	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.5/13

		схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу	
--	--	---	--

1.3 Обоснование часов вариативной части

Вариативна часть не предусмотрена

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия		
Практические занятия	24	24
<i>Курсовая работа (проект)</i>		
Самостоятельная работа		
Консультации	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>	6	
Всего	64	24

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.6/13

2.2 содержание дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее Задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовое проектирование								
	8 Семестр	64	28		24		6	6						
	Раздел 1 Оснащение торговых помещений предприятий общественного питания	11	6		4		1					2-3		
1	Введение. Цели, задачи. Характеристика обслуживающего персонала									ГОСТ Р 30390-2013, ГОСТ Р 30524-2013	[1, с.523-541]			ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17,19,20-22,24
		2/2	2/2											
	Тема 1.1 Характеристика торговых помещений	4	2		2									
2	Виды торговых помещений, их характеристика, оснащение									Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.59-82]			ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17,19,20-22,24
		2/4	2/4											
3	Практическое занятие № 1 Планировка торгового зала с учетом нормативных требований	2/6			2/2					метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
	Тема 1.2 Столовая посуда, приборы, белье	5	2		2		1							
4	Столовая посуда, приборы, виды, назначение. Столовое белье, назначение, требования к нему	2/8	2/6								[1, 83-97]			
5	Практическое занятие № 2 Оформление актов, заявок. Изучение посуды	2/10			2/4					метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
	Консультации по разделу						1/1							
	Раздел 2 Организация обслуживания в предприятиях	12	4		6		2					2-3		

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.7/13

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее Задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию	
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				консультации	Промежуточная аттестация						самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовое проектирование								
	общественного питания													
	Тема 2.1 Информационное обеспечение процесса обслуживания	4	2		2									
6	Принципы составления меню, карты вин	2/12	2/8						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.111-149]			ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17,19,20-22,24	
7	Практическое занятие № 3 Составление меню, карты вин	2/14			2/6				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Тема 2.2 Этапы организации обслуживания	8	2		4		2							
8	Подготовка торгового зала. Виды и формы складывания салфеток Виды сервировки столов	2/16	2/10						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.149-171] [1, с.172-185]				
9	Практическое занятие № 4 Подготовка посуды, приборов, салфеток	2/18			2/8				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
10	Практическое занятие № 5 Накрытие столов, складывание салфеток	2/20			2/10				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Консультация по разделу						2/3							
	Раздел 3 Обслуживание посетителей в предприятиях общественного питания	16	8		6		2				2-3			
	Тема 3.1 Обслуживание потребителей в ресторане	8	4		4								ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР	
11	Встреча гостей. Принятие заказа. Правила этикета при обслуживании посетителей	2/22	2/12						Видеофильм	[1, с.186-200]				

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.8/13

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее Задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовое проектирование								
12	Методы подачи блюд и напитков Последовательность, правила подачи блюд и напитков	2/24	2/14							Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с. 201-208] [1, с.209-263]			2,4,6-11,12,17,19,20-22,24
13	Практическое занятие № 6 Встреча гостей, прием заказа	2/26			2/12					метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
14	Практическое занятие № 7 Последовательность и правила подачи блюд, расчет	2/28			2/14					метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
	Тема 3.2 Обслуживание банкетов, приемов	8	4		2		2							
15	Классификация приемов, банкетов, прием заказа	2/30	2/16							Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.264-272]			
16	Банкет – прием с полным обслуживанием официантами	2/32	2/18							Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.273-298]			
17	Банкет с частичным обслуживанием	2/34	2/20							Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.336-339]			
18	Банкет- фуршет, коктейль, чай. Смешанные банкеты. Неофициальные банкеты	2/36	2/22							Учебная литер Интер-	[1, с.299-332] [1, с317-323]			

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.9/13

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее Задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовое проектирование								
									источ. Эл.носит	[1, с.333-336] [1, с.339-346]				
19	Практическое занятие № 8 Составление меню, расчет посуды, приборов.	2/38			2/16				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
20	Практическое занятие № 9 Отработка фрагментов сервировки и подачи блюд по меню	2/40			2/18				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Консультация по разделу					2/5								
	Раздел 4 Специальные виды услуг	13	6		6	1						2-3		
	Тема 4.1 Специальные виды услуг и формы обслуживания	4	2		2									
21	Обслуживание участников конференций, совещаний. Обслуживание в гостиницах, поездах, самолетах. Обслуживание в местах отдыха, на дому, на воде (судах)	2/42	2/24						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.347-375] [1, с.375-398]			ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17,19,20-22,24	
22	Практическое занятие № 10 Составление меню тематических мероприятий	2/44			2/20				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Тема 4.2 Услуги по обслуживанию иностранных туристов	6	2		4									
23	Организация питания и обслуживания туристов. Виды туризма, правила расчета, нормативная база.	2/46	2/26						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	[1, с.398-483]				
24	Практическое занятие № 11 Составление меню для иностранных туристов различных стран	2/48			2/22				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
25	Практическое занятие № 12 Отработка фрагментов сервировки, подачи блюд	2/50			2/24				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	Тема 4.3 Социальное питание	3	2			1								

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.10/13

Номер занятия (сквозная нумерация0	Номера и наименование разделов и тем	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее Задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовое проектирование								
26	Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	2/52	2/28											
	Консультация по разделу						1/6							
	Всего по дисциплине	64	28		24		6		6					
	Итого за семестр	64	28		24		6		6					

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Организации обслуживания, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

- 1.Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М.: КНОРУС, 2020
- 2.Гарее, Р. Р. Организация деятельности сотрудников службы питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р. Р. Гарее. - Москва: КноРус, 2021. - 143 с.
- 3.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К°, 2021.
- 4.Кучер, Л. С. Официант-бармен [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - Ростов на Дону : Феникс, 2021.

3.2.2 Основные электронные издания

- 1.ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>
- 2.ЭБС «ЮРАЙТ»<https://www.biblio-online.ru>
- 3.ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>
- 4.Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>
- 5.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,<https://www.biblioclub.ru>.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.12/13

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
сервировку столов, современные направления сервировки обслуживания 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	формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования
Умения: 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,	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

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

МО–43 02 15-ОП.04.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.13/13

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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		

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «20» мая 2026 г.

Председатель методической комиссии _____ /А.В. Червяковская/