

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора УР
ГБОУ «КБТК»


О.Н. Болдуева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПОП»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация – Техник-технолог
Срок обучения на базе основного общего образования- 3года 10 месяцев

Количество часов:
Максимальная учебная нагрузка – 128 часов;
в том числе:
Обязательная аудиторная нагрузка - 85 часов;
Самостоятельная работа - 43 часа;
Практическая работа- 30 часов
Курс изучения -4
Семестр –7.8

Нальчик, 2021 г

Рабочая программа ОП.12 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПОП» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж»

Разработчик: Маремшаева Марианна Хазреталиевна- преподаватель I квалификационной категории ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Протокол № 12.05.2021 № 9

Председатель ЦМК М.Р.Р. Курашинова З.С.

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью основной профессиональной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания , в части освоения вида профессиональной деятельности: «Организация обслуживания на ПОП». Составление и использование «Организация обслуживания на ПОП» и соответствующих общих и профессиональных компетенций:

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.12 «Организация обслуживания на ПОП» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин и входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения видом профессиональной деятельности, профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины **ОП.12 «Организация обслуживания на ПОП»** должен:

Знать:

- ✓ правила личной подготовки обслуживающего персонала к обслуживанию посетителей;
- ✓ характеристику и назначение столовой посуды, приборов, белья;
- ✓ способы складывания полотняных салфеток;
- ✓ способы расстановки мебели в торговом зале, подготовку зала к обслуживанию посетителей;
- ✓ методы организации труда обслуживающего персонала;
- ✓ способы сервировки столов;
- ✓ способы подачи блюд;
- ✓ кулинарную характеристику подаваемых блюд;
- ✓ правила и технику уборки со стола использованной посуды;
- ✓ правила и очередность подачи блюд;
- ✓ обслуживание посетителей в обычном режиме и на различных массовых и тематических мероприятиях;
- ✓ обслуживание всех видов банкетов и специальных видов обслуживания;
- ✓ правила составления меню различных видов;
- ✓ правила составления карты вин;
- ✓ порядок оформления счетов, реестров, расчет с посетителями;
- ✓ порядок обслуживания иностранных туристов;
- ✓ правила культуры обслуживания, ресторанный этикет

Уметь:

- ✓ выполнять все виды работ по подготовке к обслуживанию посетителей;
- ✓ осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- ✓ составлять меню различных видов, карты вин;
- ✓ осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- ✓ составлять счет и производить расчет с потребителями;
- ✓ пользоваться контрольно-кассовыми аппаратами;
- ✓ владеть особенностями обслуживания всех видов банкетов, тематических мероприятий, специальных видов обслуживания;

- ✓ соблюдать правила ресторанного этикета;
- ✓ обслуживать посетителей в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях;
- ✓ обслуживать иностранных туристов;
- ✓ владеть культурой обслуживания и правилами этикета.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лабораторные занятия (<i>не предусмотрено</i>)	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (<i>не предусмотрено</i>)	-
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания на ПОП»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов 68 50/18	Уровень освоения
Раздел I Введение 1.1 Цели и задачи дисциплины	Содержание учебного материала		2	
	1.	Задачи и содержание предмета		1
	2.	Современные перспективы развития отрасли		1
	<i>Лабораторные работы (не предусмотрены)</i>		-	
	<i>Практические занятия (не предусмотрены)</i>		-	
	<i>Контрольные работы (не предусмотрены)</i>		-	
Раздел II Торговые помещения Тема 2.1. Торговые помещения и их характеристика	Содержание учебного материала		2	
	1.	Виды торговых помещений		1
	2.	Характеристика торговых помещений		
	<i>Лабораторные работы (не предусмотрены)</i>		-	
	<i>Практические занятия (не предусмотрены)</i>		-	
	<i>Контрольные работы (не предусмотрены)</i>		-	
Раздел III Характеристика посуды Тема 3.1. Столовая посуда, приборы, белье	Содержание учебного материала		8/2 10	2
	1.	Виды и характеристика столовой посуды		
	2.	Ассортимент фарфоровой, фаянсовой посуды		
	3.	Ассортимент хрустальной и стеклянной посуды		
	4.	Характеристика металлической посуды		
	5.	Учет и хранение столовой посуды		
	6.	Характеристика столовых приборов		
	7.	Характеристика и учет столового белья		
	8.	Расчет столовой посуды, приборов, белья		
	<i>Лабораторные работы (не предусмотрены)</i>		-	
	<i>Практическая работа</i>		2	
	1.	«Определение количества посуды для различных п.о.п.»		
	2.	Практическая работа - заполнение акта на бой посуды		

	Контрольные работы (не предусмотрены)		-		
Раздел IV Меню и прейскурант Тема 4.1. Основы составления меню, прейскурант	Содержание учебного материала		8/4 12	2	
	1.	Основы составления меню			
	2.	Последовательность расположения блюд в меню			
	3.	Виды меню			
	4.	Характеристика меню порционных блюд			
	5.	Характеристика меню дневного рациона			
	6.	Характеристика меню дежурных блюд и комплексных обедов			
	7.	Характеристика прейскуранта			
	8.	Правила и порядок оформления меню и прейскурантов			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические работы		4		
	1.	Практическая работа по составлению меню различных видов			
	2.	Практическая работа по составлению карты вин			
	3.	Практическая работа по составлению прейскуранта вино-водочных изделий			
	4.	Практическая работа по составлению меню банкета обеда на 20 приглашенных.			
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-		
	Раздел V Техника подготовки к обслуживанию Тема 5.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание учебного материала		10/2 12	2
		1.	Подготовка торгового зала		
2.		Расстановка мебели			
3.		Подготовка столовых приборов,посуды, белья			
4.		Складывание полотняных салфеток			
5.		Предварительная сервировка столов			
6.		Сервировка столов по заказу			
7.		Подготовка персонала к обслуживанию			
8.		Должностные обязанности метрдотеля			
9.		Должностные обязанности официантов			
10.		Должностные обязанности бармена			
Лабораторные работы (не предусмотрены)		-			
Практические работы		2			
1.				Практическая работа по складыванию полотняных салфеток	
2.				Практическая работа по сервировке стола	

	Контрольные работы (не предусмотрены)		-		
Раздел VI Техника подачи блюд Тема 6.1. Организация обслуживания посетителей в ресторане	Содержание учебного материала		10/2 12	2	
	1.	Встреча и размещение гостей			
	2.	Прием и оформление заказа			
	3.	Правила работы с подносом			
	4.	Подача буфетной продукции			
	5.	Способы подачи блюд			
	6.	Характеристика и подача закусок			
	7.	Характеристика и подача первых блюд			
	8.	Характеристика и подача вторых и горячих блюд			
	9.	Характеристика и подача сладких блюд			
	10.	Расчет с посетителями, уборка столов			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические работы		2		
	1.	Практическая работа по заполнению счетов			
	2.	Практическая работа по заполнению реестров			
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-		
Раздел VII Банкеты Тема 7.1. Организация обслуживания банкетов в ресторане	Содержание учебного материала		6/4 10	2	
	1.	Порядок приема заказа.			
	2.	Банкет с полным обслуживанием официантами			
	3.	Банкет с частичным обслуживанием официантами			
	4.	Банкет-фуршет			
	5.	Банкет-чай			
	6.	Банкет-коктейль			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические работы		4		
	1.	Практическая работа по расчету столов на банкет			
	2.	Практическая работа по расчету белья на банкет			
	3.	Практическая работа по составлению меню банкетов			
	4.	Практическая работа: расчет столовой посуды и приборов для банкетов			
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-		
	Раздел VIII Специальные	Содержание учебного материала			4/4 8

формы обслуживания посетителей	1.	Обслуживание по типу «Шведского стола»		2
	2.	Обслуживание по типу «Кейтеринг»		
	3.	Обслуживание ин.туристов		
	4.	Особенности питания ин.туристов		
Тема 8.1. Организация выездного обслуживания	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические работы		4	
		Практическая работа – составление меню Европейского завтрака		
		Практическая работа – составление меню дневного рациона		
		Практическая работа – составление меню в Новый год		
		Практическая работа - организация диетического питания		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-	
Итоговая аттестация в форме экзамена				
	Максимальная учебная нагрузка			68
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка			50
	практические занятия			18
ИТОГО:				68

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания на ПОП.» и центра формирования профессиональных компетенций «Официант, бармен»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- компьютеры, принтер;
- сканер;
- интерактивная доска;
- комплекты плакатов;
- комплекты посуды, используемой в ресторанах;
- комплекты столового белья, используемого в ресторанах;
- комплекты столовых приборов, используемых в ресторанах;
- комплекты мебели, используемой в ресторанах;
- комплекты бланков документов, используемых в ресторанах.

Реализация дисциплины предполагает производственную практику

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов.– М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.

2.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.

Дополнительные источники:

1.Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова.– М.: Деловая литература, 2015. - 544с.

Интернет – ресурсы

<http://allbest.ru/>

<http://mir-restoratora.ru/?p=1645>

<http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000011/st069.shtml>

<http://gendocs.ru/v1297/>

http://my.catering-kyiv.net/index.php?option=com_content&task=blogcategory&id=15&Itemid=51

http://modernlib.ru/books/v_a_baranovskiy/oficiant-barmen_sovremennye_bari_i_restorani/read_1/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Знания:	
правила личной обслуживающего персонала;	Различные формы опроса
характеристику и назначение столовой посуды, приборов, белья	Тестирование
способы расстановки мебели в торговом зале, подготовку зала к обслуживанию посетителей	Устная проверка (опрос)
способы складывания полотняных салфеток	Выполнение и защита практических работ
методы организации труда обслуживающего персонала	Решить ситуационные задачи
способы сервировки столов	
правила приема и выполнения заказа	

способы подачи блюд	Выполнение и защита практических работ
кулинарную характеристику подаваемых блюд	Устная проверка (опрос)
правила и очередность подачи блюд	Составление презентаций
правила и технику уборки со стола использованной посуды	Выполнение и защита практических работ
обслуживание посетителей в обычном режиме и на различных массовых и тематических мероприятиях	Устная проверка (опрос)
обслуживание всех видов банкетов и специальных видов обслуживания	Опрос по индивидуальным заданиям
правила составления меню различных видов	Опрос по индивидуальным заданиям
правила составления карты вин;	Выполнение и защита практических работ
порядок оформления счетов, реестров, расчет с посетителями	Выполнение и защита практических работ
порядок обслуживания иностранных туристов	Домашняя работа
правила культуры обслуживания, ресторанный этикет	Домашняя работа
Умения:	
выполнять все виды работ по подготовке к обслуживанию посетителей;	Выполнение и защита практических работ
осуществлять прием заказа на блюда и напитки;	Опрос по индивидуальным заданиям
составлять меню различных видов, карту вин	Выполнение и защита практических работ
осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	Экспертная оценка решения ситуационных задач
составлять счет и производить расчет с потребителями	Выполнение и защита практических работ
пользоваться контрольно-кассовыми аппаратами	Выполнение и защита практических работ
владеть особенностями обслуживания всех видов банкетов, тематических мероприятий, специальных видов обслуживания	Опрос по индивидуальным заданиям
соблюдать правила ресторанного этикета	Домашняя работа
обслуживать посетителей в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях	Опрос по индивидуальным заданиям
обслуживать иностранных туристов	Домашняя работа
владеть культурой обслуживания и правилами этикета	Домашняя работа

