

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕНЫ

на заседании цикловой комиссии по
профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от « 28 » августа 2017 г.
Председатель ЦК Е.Т. Танчинец

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

А.А. Сиверс
« 28 » августа 2017 г.

**Календарно-тематический план
на 2018/2019 учебный год**

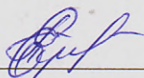
по общепрофессиональной дисциплине ОП.11 «Организация обслуживания в ресторане» составлен на основании рабочей программы, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия: **43.01.09 «Повар; кондитер»**

Группа 22

Курс	№ Семестра	Максимальная учебная нагрузка в часах	Объем времени, отведенный на освоение общепрофессиональной дисциплины		Кол-во контрольных работ	Форма контроля за семестр
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах	Самостоятельная работа обучающегося в часах		
			Всего часов	В т.ч. практические занятия, часов		
4	7					
	8	80	67	21	13	Диф. зачет
Всего		80	67	21	13	Диф. зачет

Преподаватель: _____



Е. Н. Тригорова

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем общеобразовательной дисциплины	Объем времени на освоение ОП		№ уро ка	Наименование темы урока (занятия)	Кол-во час.на урок / зая ние	Дата проведения урока		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, час.	План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. практические занятия, час						
8 семестр									
1.	Раздел 1								
	Организация обслуживания в ресторане								
	Тема 1.1	10		3	1	Услуги общественного питания	1		
	Общая характеристика процесса обслуживания				2	Основные типы предприятий общественного питания	1		
					3	Рестораны	1		
					4	Самостоятельная работа Кафе	1		
					5	Бары	1		
					6	Закусочные	1		
					7	Самостоятельная работа Столовые	1		
					8	Методы и формы обслуживания	1		
			9	Прогрессивные технологии	1				

					обслуживания			
				10	Самостоятельная работа Прогрессивные технологии обслуживания	1		
	Тема 1.2	7		1	11	Виды торговых помещений, их характеристика	1	
	Торговые помещения				12	Самостоятельная работа Виды торговых помещений, их характеристика	1	
					13	Сервизная.	1	
					14	Моечная столовой посуды.	1	
					15	Учет посуды.	1	
					16	Сервис-бар.	1	
					17	Раздаточная ресторана.	1	
	Тема 1.3	8	4	1	18	Виды столовой посуды и столовых приборов. Стеклоянная посуда.	1	
	Столовая посуда, приборы, столовое белье				19	Виды и характеристика фарфоровой, керамической посуды.	1	
					20	Виды и характеристика металлической посуды, столовых приборов	1	
					21	Самостоятельная работа Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов. Характеристика столового белья.	1	
					22	Практическое занятие № 1 Подбор и распределение столовой посуды по назначению	1	

					23	Практическое занятие № 1 Подбор и распределение столовой посуды по назначению	1		
					24	Практическое занятие № 2 Подбор и распределение столовых приборов по назначению	1		
					25	Практическое занятие № 2 Подбор и распределение столовых приборов по назначению	1		
	Тема 1.4	11	7	1	26	Средства информации. Принципы составления меню.	1		
	Информационное обеспечение предприятий общественного питания				27	Последовательность расположения блюд в меню	1		
					28	Виды меню	1		
					29	Самостоятельная работа Карта вин и коктейли	1		
					30	Практическое занятие № 3 Составление различных видов меню	1		
					31	Практическое занятие № 3 Составление различных видов меню	1		
					32	Практическое занятие № 3 Составление различных видов меню	1		
					33	Практическое занятие № 4 Составление меню для различных типов предприятий	1		
					34	Практическое занятие № 4 Составление меню для различных типов предприятий	1		

					35	Практическое занятие № 4 Составление меню для различных типов предприятий	1		
					36	Практическое занятие № 4 Составление меню для различных типов предприятий	1		
	Тема 1.5	9	6	1	37	Подготовка к обслуживанию потребителей	1		
	Подготовка к обслуживанию потребителей				38	Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья.	1		
					39	Правила сервировки столов.	1		
					40	Самостоятельная работа Правила сервировки столов.	1		
					42	Практическое занятие № 5 Подготовка столовой посуды и приборов к работе	1		
					43	Практическое занятие № 5 Подготовка столовой посуды и приборов к работе	1		
					44	Практическое занятие № 6 Складывание салфеток простыми и сложными способами	1		
					45	Практическое занятие № 7 Подготовка зала. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов	1		
					46	Практическое занятие № 7 Подготовка зала. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов	1		
	Тема 1.6	10	4	2	47	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.	1		

Обслуживание потребителей в ресторанах				48	Способы подачи блюд и закусок	1		
				49	Последовательность подачи блюд и напитков.	1		
				50	Самостоятельная работа Последовательность подачи блюд и напитков.	1		
				51	Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам.	1		
				52	Самостоятельная работа Расчет с потребителями.	1		
				53	Практическое занятие № 8 Осуществление приема заказа. Оформление счетов и расчёт с потребителем.	1		
				54	Практическое занятие № 8 Осуществление приема заказа. Оформление счетов и расчёт с потребителем.	1		
				55	Практическое занятие № 9 Выполнение подачи блюд и напитков различными способами	1		
				56	Практическое занятие № 9 Выполнение подачи блюд и напитков различными способами	1		
Тема 1.7 Банкеты и приемы	11	4	1	57	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.	1		
				58	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.	1		
				59	Виды приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	1		
				60	Самостоятельная работа	1		

					Банкет-фуршет.			
				61	Банкет-коктейль. Смешанный (комбинированные) банкеты.	1		
				62	Банкет-чай.	1		
				64	Банкет вне ресторана, виды выездного ресторанного обслуживания.	1		
				65	Практическое занятие № 10 Подготовка банкетного зала, сервировка столов. Обслуживание.	1		
				66	Практическое занятие № 10 Подготовка банкетного зала, сервировка столов. Обслуживание.	1		
				67	Практическое занятие № 11 Сервировка фуршетного стола	1		
				68	Практическое занятие № 11 Сервировка фуршетного стола	1		
	Тема 1.8	4	2	1	69	Специальные формы обслуживания	1	
	Специальные формы обслуживания				70	Самостоятельная работа Формы ускоренного обслуживания	1	
					71	Практическое занятие № 12 Составление меню новогоднего, свадебного банкета, банкета по случаю Дня рождения	1	
					72	Практическое занятие № 12 Составление меню новогоднего, свадебного банкета, банкета по случаю Дня рождения	1	

	Раздел 2								
	Обслуживание иностранных туристов. Этнические традиции и особенности кухонь народов мира								
2	Тема 2.1	8		2	73	Ознакомление с Программой по развитию туризма в России. Особенности питания туристов мусульманских стран	1		
	Обслуживание иностранных туристов. Этнические традиции и особенности кухонь народов мира				74	Особенности питания туристов из Англии, Ирландии, Шотландии, Австрии, Германии, Швейцарии.	1		
					75	Самостоятельная работа Особенности питания туристов из Франции, Италии, Испании, Греции, Болгарии, Чехии, Венгрии	1		
					76	Этнические традиции и особенности еврейской кухни.	1		
					77	Самостоятельная работа Особенности питания туристов из Южной и Северной Америки	1		
					78	Особенности питания туристов из Китая, Японии, Кореи	1		
					79	Дифференцированный зачет	1		

					80	Дифференцированный зачет	1		
	Всего	80	21	13			80		