

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии по
профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от « 27 » августа 2019 г.
Председатель ЦК  А.В. Буркова

УТВЕРЖДАЮ

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

 А.А. Сиверс
« 28 » августа 2019 г.

**Календарно-тематический план
на 2019/2020 учебный год**

по дисциплине

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

Профессия: 43.01.09 «Повар; кондитер»

Группа: 22

Курс	№ семестра	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины			Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося в часах		
			Теоретическое обучение	Практические занятия, часов			
2	3						
	4	44	28	12	4	Диф. зачет	
Всего		44	28	12	4	Диф. зачет	

Преподаватель: 

Е.Н. Тригорова

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем общепрофессиональной дисциплины	Объем времени на освоение ОП		№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка					План	Факт
		Всего часов	В т.ч. практические занятия, час					
	Тема. 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания	4		1	Услуги общественного питания и требования к ним. Основные типы и классы ПОП	1		
				2	Основные типы и классы ПОП	1		
				3	Основные типы и классы ПОП, рациональное размещение, структура управления.	1		
				4	Методы и формы обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания.	1		
	Тема. 1.2 Торговые помещения	5		5	Виды производственных и торговых помещений, их характеристика. Буфеты, касса, раздаточная.	1		
				6	Интерьер ресторана. Основные требования к помещениям торгового и банкетного залов. Оборудование торгового и банкетного залов.	1		
				7	Сервизная. Учет посуды. Моечная столовой посуды.	1		
				8	Фарфоровая и фаянсовая посуда	1		
				9	Металлическая посуда	1		

Тема. 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	7	4	10	Стеклянная посуда	1		
			11	Столовые приборы.	1		
			12	Столовое белье. Хранение и учет столовой посуды, приборов и столового белья.	1		
			13	Практическое занятие № 1 Подбор и распределение столовой посуды по назначению	1		
			14	Практическое занятие № 1 Подбор и распределение столовой посуды по назначению	1		
			15	Практическое занятие № 2 Подбор и распределение столовых приборов по назначению	1		
			16	Практическое занятие № 2 Подбор и распределение столовых приборов по назначению	1		
Тема. 1.4 Информационное обеспечение предприятий общественного питания	6	2	17	Средства информации. Назначение и виды меню и прейскурантов. Принципы составления меню.	1		
			18	Последовательность расположения блюд в меню.	1		
			19	Виды меню.	1		
			20	Карта вин и коктейли	1		
			21	Практическое занятие № 3 Составление различных видов меню	1		
			22	Практическое занятие № 3 Составление различных видов меню	1		
Тема. 1.5	8	3	23	Подготовка торгового зала.	1		

Подготовка к обслуживанию потребителей			24	Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья.	1		
			25	Правила сервировки столов.	1		
			26	Правила сервировки столов.	1		
			27	Некоторые правила поведения за столом: «Эстетика еды».	1		
			28	Практическое занятие № 4. Складывание салфеток простыми и сложными способами.	1		
			29	Практическое занятие № 5. Техника сервировки столов.	1		
			30	Практическое занятие № 5. Техника сервировки столов.	1		
Тема. 1.6 Обслуживание потребителей в ресторанах	5	2	31	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Получение готовых блюд и закусок.	1		
			32	Последовательность и способы подачи блюд и закусок.	1		
			33	Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам. Расчет с потребителями.	1		
			34	Практическое занятие № 6 Выполнение подачи блюд и напитков различными способами.	1		
			35	Практическое занятие № 6 Выполнение подачи блюд и напитков различными способами.	1		

Тема. 1.7 Банкеты и приемы	4	1	36	Виды банкетов. Дипломатический прием.	1		
			37	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	1		
			38	Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Смешанный (комбинированные) банкеты. Банкет вне ресторана, виды выездного ресторанного обслуживания.	1		
			39	Практическое занятие № 7. Сервировка фуршетного стола.	1		
Тема. 1.8 Специальные формы обслуживания	2		40	Специальные формы обслуживания. Формы ускоренного обслуживания.	1		
			41	Дифференцированный зачет	1		
Всего	40	12			40		