

Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Бурятия «Политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

 /О.Н. Мордовская/

«02» сентября 2020 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Преподаватель (и) Орлова Т.В.

Учебная дисциплина Организация обслуживания
(наименование)

(наименование)

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

группа ТТОП-31

Составлен в соответствии с рабочей программой профессионального
модуля, утверждённой 02.09.2020 зам.директора по УР

О.Н.Мордовской
(указать дата утверждения, кем утверждена)

Рассмотрен на заседании ПМК №1

Протокол № 1

Председатель ПМК

Иванова /И.А. Иванова /
«02» сентября 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

Орлова Г.В. Орлова/

«02» сентября 2020 г.

Содержание обучения по учебной дисциплине

Таблица 2

№ зан	Наименование разделов ПМ, тем и занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Формируемые компетенции		Материальное и информационное обеспечение занятий	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Формы и методы контроля	Срок изучения
		Кол-во часов	Вид занятий	ОК	ПК		Вид занятий	Инф. обеспечение	Кол-во часов		
1	2	3	4			5	6	7	8	9	10
	1.Характеристика процесса обслуживания	6									
1	Услуги ОП и требования к ним, методы и формы обслуживания	2	лекция	ОК 1 ОК 8 ОК9		1,2,3, ОИ1, ДИ 1, ДИ 2, ДИЗ, ДИ4, ДИ5	Изучение стандарта ГОСТ Р «Услуги ОП. Общие требования»	ДИ5	2	устный опрос	сентябрь
2	Виды потребительского спроса, методы его изучения, рекламные средства ПОП и их характеристика	2	комбинированный	ОК 1 ОК 8 ОК9		1,2,3, ОИ1, ДИ 1 ДИ5	1.Составление анкеты для изучения спроса потребителей 2. Заполнение таблицы «Современные виды рекламы»	ОИ 1, ДИ1, ДИ 10	2 2	таблица по рекламе	сентябрь

3	Анализ используемых рекламных средств и их эффективность	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5	ПК 1	1,2,3,6,9	Разработка рекламных мероприятий для различных ПОП, позиционирование на рынке ресторанных услуг	ИР1, ИР2, ИР3, ИР4	2	отчет по ПР	сентябрь
	2.Характеристика торговых помещений	6									
4	Виды и характеристика торговых помещений, интерьер ПОП, требования к обслуживающему персоналу	2	лекция	ОК 1 ОК 8 ОК 9		1,2,3, ОИ 1, ДИ1, ДИ9	Разработка интерьеров различных ПОП	ИР1, ИР2, ИР3, ИР4	2	тест	сентябрь
5	Оборудование торговых залов, организация подготовки торгового зала к обслуживанию	2	комбинированный	ОК 1 ОК 8 ОК 9		1,2,3, ОИ 1, ДИ1, ДИ9				устный опрос	сентябрь
6	Расстановка торговой мебели в залах различных ПОП	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	ПК 1	1,2,3,6,9				отчет по ПР	сентябрь
	3.Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию	16									
7	Виды столовой посуды и приборов, хар-ка и ассортимент фарфорово-фаянсовой,	2	лекция	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5		1,2,3, ОИ 1, ДИ1, ДИ 11				интерактивная викторина	сентябрь

	хрустальной и стеклянной посуды посуды										
8	Хар-ка и ассортимент металлической посуды и приборов, деревянной и пластмассовой посуды	2	комбинированный	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5		1,2,3, ОИ 1, ДИ1, ДИ 11				тест	сентябрь
9	Виды и назначение столового белья, отработка приемов складывания салфеток	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	ПК 1	1,2,3,6, 9, 10				демонстрация способов складывания салфеток	октябрь
10	Оформление заявки на посуду по нормам оснащения, расчет необходимого кол-ва посуды	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	ПК 1	6,9, 8				отчет по ПР	октябрь
11	Подготовка посуды к обслуживанию, составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	ПК 1	6,9, 8	Отработка приемов подготовки посуды к обслуживанию	ОИ 1, ДИ 1	2	отчет по ПР	октябрь
12	Сервировка столов, сервировка столов хрустальной и стеклянной посудой	2	комбинированный	ОК 1 ОК 2 ОК 8 ОК 9		1,2,3, 6,8,9, 11	Схематичное изображение различных видов сервировки стола в зависимости от обслуживания	ОИ 1, ДИ1	2	тематический диктант	октябрь
13	Отработка приемов сервировки стола для завтрака, обеда и ужина	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3	ПК 1	6,8,9, 11	Отработка приемов сервировки столов	ОИ 1, ДИ1	2	демонстрация приемов	октябрь

				ОК 4 ОК 5 ОК 6						сервировки стола	
14	Отработка приемов банкетной сервировки столов	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	ПК 1	6,8,9, 11				демонстрация приемов сервировки стола	октябрь
	4.Информационные ресурсы организаций ОП	4									
15	Карта вин и коктейльная карта, назначение, порядок составления и оформления	2	лекция	ОК 1 ОК 2 ОК 3		1,2,3, ОИ 1, ДИ1				устный опрос	Ноябрь
16	Составление карты вин для ресторанов и баров	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	ПК 1	6,8,9 ИР1, ИР2, ИР3, ИР4	Оформление карты вин и коктейльной карты	ИР1, ИР2, ИР3, ИР4	2	оформленная карта вин	Ноябрь
	5.Профессиональные бизнес-процессы при обслуживании официантами	4									
17	Встреча и размещение гостей, прием и оформление заказа, способы подачи блюд, расчет и уборка столов	2	лекция	ОК 1 ОК 2 ОК 3		1,2,3, ДИ11	Составление производственных ситуаций	ИР1-ИР4	2	производственные ситуации	ноябрь
18	Оформление заказа у потребителей, заполнение бланка	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3	ПК 2	6,8,9				отчет по ПР	ноябрь

	счета			ОК 4 ОК 5 ОК 6							
	6.Подача блюд и закусок	12									
19	Отработка приемов подачи буфетной продукции	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	ПК 2	1,2,3,6, 8,9, 11, ОИ1, ДИ11				устный опрос	ноябрь
20	Правила подачи холодных и горячих закусок	2	комбинированный	ОК 1 ОК2 ОК 8 ОК9		1,2,3, ОИ 1, ДИ11				тест	ноябрь
21	Правила подачи супов, вторых горячих блюд.	2	лекция	ОК 1 ОК 8 ОК 9		1,2,3, ОИ 1, ДИ11				тест	ноябрь
22	Отработка приемов транширования горячих блюд	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	ПК 2	1,2,3,6, 8,9, 11, ОИ1, ДИ11				устный опрос	ноябрь
23	Правила подачи сладких блюд и фруктов, горячих и холодных напитков	2	комбинированный	ОК 1 ОК 8 ОК 9		1,2,3, ОИ 1, ДИ11	Заполнение таблицы «Краткая кулинарная характеристика блюд и особенности их подачи»	ДИ11	2	таблица	декабрь
24	Решение имитационных задач,	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2	ПК 2	1,2,3,6, 8,9, 11,				решение произв.	декабрь

	возникающих в процессе обслуживания			ОК 3 ОК 4 ОК 7 ОК 8		ДИ9				ситуаций	
	7.Подача винно-водочной продукции	2									
25	Классификация винно-водочной продукции, принцип подбора, подача и декантирование	2	лекция	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6		1,2,3, ОИ 1, ДИ 1				тест	декабрь
	8.Банкеты и приемы	10									
26	Виды банкетов и приемов. Прием заказа на обслуживание банкета, составление меню для различных видов банкета	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7 ОК 8	ПК 2	1,2,3, ОИ 1, ДИ 1				устный опрос	январь
27	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами, дипломатический прием, банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2	комбинированный	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6		1,2,3, ОИ 1, ДИ 1				тест	январь
28	Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай, банкет-кофе, смешанные виды банкетов	2	комбинированный	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6		1,2,3, ОИ 1, ДИ 1, ДИ 10				таблица	январь

29	Сервировка столов стеклянной посудой для банкета-фуршета	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7 ОК 8	ПК 2	1,2,3,9,10,11				сервировка фуршетного стола	Январь
30	Расчет потребности в официантах, торговой мебели, столовой посуде, приборов, белья для проведения различных банкетов	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7 ОК 8	ПК 2	4,6,8,9	Оформление сценария банкета	ДИ6, ДИ10, ДИ11	4	отчет по ПР	январь
	9.Специальные формы обслуживания	8									
31	Обслуживание на различных видах транспорта, участников съездов, конференций, фестивалей, обслуживание в гостиницах	2	лекция	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6		1, 2,3, ДИ 1, ОИ1				тест	февраль
32	Формы ускоренного обслуживания, тематическое обслуживание	2	комбинированный	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6		1, 2,3, ДИ 1, ОИ1	Составление презентации «Сервировка тематического стола»	ДИ 11, ИР1- ИР 4	4	презентация	февраль
33	Сервировка тематических столов	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6		6,9, 10, 11				сервировка столов	февраль
34	Отработка фрагментов сервировки шведского	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2		6,9, 10, 11				сервировка столов	февраль

	стола			ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6							
	10.Обслуживание иностранных туристов	8									
35	Виды иностранного туризма, классы туристических документов	2	комбинированный	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6		1,2,3, ОИ 1, ДИ 1				устный опрос	март
36	Организация и особенности питания иностранных туристов	2	семинар	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7		1,2,3, ОИ 1, ДИ 1	Составление презентации «Особенности иностранной кухни»	ОИ1, ДИ1, ИР1-ИР4	4	тест	март
37	Составление меню для иностранцев	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7 ОК8	ПК 2	6,8,9, ИР1-ИР4				меню	март
38	Составление мини-словаря для иностранных туристов	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7 ОК8	ПК 2	6,8,9, ИР1-ИР4	Составление глоссария / топ-листа по одной из иностранной кухни	ОИ1, ДИ1, ИР1-ИР4	4	глоссарий / топ-лист	март
	11.Организация социального питания	6									
39	Особенности организации	2	комбинированный	ОК 1 ОК 2		1,2,3, ОИ1,	Составление схемы «Раздаточные	ОИ1, ДИ1,	3	тест	март

	обслуживания на предприятиях социально-ориентированного питания и на производственных предприятиях			ОК 8 ОК 9		ДИ1	линии»	ДИ8			
40	Обслуживание обучающихся общеобразовательных школ, СПО, ВУЗов	2	семинар	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7		1,2,3, ОИ 1, ДИ1				тест	май
41	Анализ эффективности организации обслуживания студентво в столовой техникума	2	Практ. занятие	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7 ОК8	ПК 2	4,6,8,9				отчет по ПР	май
	ИТОГО	82							41		

Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

Таблица 2б

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник	Л.А. Радченко	Москва : КноРус, 2018. — 321 с. — Для СПО и НПО. — ISBN 978-5-406-02183-5. Код доступа https://www.book.ru/book/915064/view2/1

Дополнительные источники (ДИ):

Таблица 2в

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ 1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.	Зайков Г.М, Джум Т.А.	М.:Магистр: ИНФРА – М, 2018.-560 с.
ДИ 2	ГОСТ «Общественное питание. Классификация предприятий».		
ДИ 3	ГОСТ Р «Общественное питание. Термины и определения».		
ДИ 4	ГОСТ Р «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».		
ДИ 5	ГОСТ «Услуги общественного питания. Общие требования».		
ДИ 9	ФЗ «О защите прав потребителей»		
ДИ 10	Журналы: «Ресторанный бизнес»		
ДИ 11	Стандарт организации (предприятия общественного питания)	М.П. Могильный, Н.П. Башкатова, А.Ю. Баласанян	Москва, ДеЛи принт, 2009.

Интернет-ресурсы (И-Р):

ИР 1. <http://www.hotres.ru/> - сайт ресторанного бизнеса

ИР 2. <http://www.restex.ru/>- сайт «Ресторанный экспресс»

ИР 3. <http://navigator.tver.ru> – навигатор ресторанной жизни

ИР4. <http://restoraka.ru/> - сайт «Ресторанный бизнес: все, что нужно знать ресторатору»