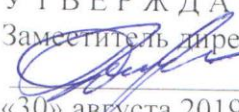


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Московский технологический колледж питания

УТВЕРЖДАЮ
 Заместитель директора по УР

 /Давыдова Г.Б./
 «30» августа 2019 год

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

на 6 семестр 2018/2019 учебного года

Дисциплина ОП 11. Организация обслуживания

наименование учебной дисциплины

Преподаватель Анашкина Н.А.

ФИО преподавателя

учебная группа Т-9.31

специальность 19.02.10

код специальности

С	Распределение учебного времени	Общее количество часов	В том числе:				
			Теоретические занятия	Лабор. и (или) практ. занятия	Самостоятельная работа	Курсовое проектирование или курсовая работа	Консультации
1.	Всего часов на дисциплину по учебному плану	80	30	16	30	—	4
2.	Выдано часов до начала текущего семестра	—	—	—	—	—	—
3.	Кол-во часов на учебный год:	80	30	16	30	—	4
	а) на 6 семестр 14 недель по 3 часа в неделю;	80	30	16	30	—	4

Итоговая форма контроля знаний обучающегося:

а) 6 семестр: экзамен

План составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденным рабочим учебным планом по данной специальности и на основании рабочей программы по данной дисциплине, утвержденной протоколом № 1 от «31» 08 2017 года.

Преподаватель  /Анашкина Н.А./

Подпись

Рассмотрен и одобрен предметной методической комиссией

«Технологии продукции и технической эксплуатации оборудования в общественном питании»

Наименования предметной методической комиссии

протоколом № 1 от «30» 08 2019 года.

Председатель ПЦК  /Смыков М.С./

Подпись

Тематический план

№ занятий	№ учебной недели	Названия частей, разделов, номера и наименования тем по программе	Количество часов					Вид занятий	Учебная литература	Наглядное пособие
			Теоретические занятия	Лаборат. и (или) практ. занятия	Самостоятельная работа	Курсовое проектирование или курсовая работа	Консультации			
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания										
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания										
1		Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	2					1	1.1.1.: с.9-19	4, 8, 10
2		Обслуживающий персонал. Культура обслуживания. Тенденции развития	2					2	1.1.1.: с.49-67	4, 8, 10
		Изучить классификацию услуг общественного питания			2			3	1.1.1.: с.49-67	3, 4, 10
Раздел 2. Характеристика торговых помещений										
Тема 2.1. Виды помещений в ПОП										
3		Виды торговых и вспомогательных помещений	2					1	2.1.1.: с.22-30	2, 4, 8, 10
		Составить схемы торговых, производственных и вспомогательных помещений организаций общественного питания для обслуживания			2			3	2.1.1.: с.22-30	3, 4, 10
Тема 2.2. Требования к помещениям ПОП										
4		Технические требования к помещениям. Оборудование и мебель залов	2					2	2.1.1.: с.30-73	2, 4, 8, 10
		Определить площадь залов, необходимого количества мебели для их оснащения, подобрать элементы внутреннего оформления, униформы для официантов и т.д.			2			3	2.1.1.: с.30-73	3, 4, 10
Раздел 3. Столовый инвентарь и методы информирования потребителей										
Тема 3.1. Столовые посуда, приборы, столовое белье										
5		Столовая посуда	2					1	1.1.1.: с.87-112	2, 4, 8, 9, 10
6		Столовые приборы и белье	2					2	1.1.1.: с.112-126	2, 4, 8, 9, 10
7		Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья		2				5	1.1.1.: с.87-126	2, 4, 8, 9, 10
8		Оформление заявки на доукомплектовывание предприятия по нормам оснащения		2				5	1.1.1.: с.382-396	2, 4, 8, 10
		Рассчитайте потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье для ресторана, кафе, бара в соответствии с целями сквозной задачи			2			3	2.1.1.: с.382-396	3, 4, 10
Тема 3.2. Информационное обеспечение процесса обслуживания										
9		Средства информации. Виды меню	2					1	1.1.1.: с.153-163	2, 4, 8, 10
10		Правила составления меню, карты вин и коктейлей	2					2	1.1.1.: с.153-163	2, 4, 8, 10
11		Составление различных видов меню		2				5	1.1.1.: с.153-163	2, 4, 8, 10
12		Анализ меню предприятий общественного питания		2				5	1.1.1.: с.153-163	2, 4, 8, 10
		Проанализировать меню и карту вин предприятия практики			2			3	1.1.1.: с.153-163	3, 4, 10
Раздел 4. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания										

Тема 4.1. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап									
13	Понятие и этапы обслуживания. Подготовка помещений	2				1	2.1.1.: с.154-169	2, 4, 8, 9, 10	
	Составить последовательность операций подготовительного этапа обслуживания			2		3	2.1.1.: с.154-169	3, 4, 10	
14	Предварительная сервировка стола	2				2	2.1.1.: с.169-176	2, 4, 8, 9, 10	
	Отработать виды складывания салфеток			2		3	2.1.1.: с.169-176	3, 4, 10	
Тема 4.2. Этапы организации обслуживания. Основной и завершающий этапы обслуживания									
15	Основной этап обслуживания. Формы и методы обслуживания	2				1	2.1.1.: с.189-224	2, 4, 8, 9, 10	
	Рассмотреть специфические операции процесса обслуживания			2		3	2.1.1.: с.189-224	3, 4, 10	
16	Мастер-класс: Техники подачи блюд		2			5	2.1.1.: с.189-224	2, 4, 8, 9, 10	
	Отработка техники подачи блюд			2		3	2.1.1.: с.189-224	3, 4, 10	
17	Ролевая игра «Добро пожаловать в наш ресторан»		2			9	1.1.1.: с.181-224	2, 4, 8, 9, 10	
Тема 4.3. Обслуживание приемов и банкетов									
18	Особенности обслуживания приемов и банкетов	2				1	2.1.1.: с.225-278	2, 4, 8, 9, 10	
	Изучить классификацию банкетов по различным признакам			2		3	2.1.1.: с.225-278	3, 4, 10	
19	Составление меню и производство расчетов для банкетов		2			5	2.1.1.: с.225-278	2, 4, 8, 9, 10	
	Составить схему рассадки и обслуживания по протоколу банкета			2		3	2.1.1.: с.225-278	3, 4, 10	
	Составить последовательность операций при обслуживании участников банкета			2		3	2.1.1.: с.225-278	3, 4, 10	
Раздел 5. Дополнительные виды услуг на предприятиях питания									
Тема 5.1. Кейтеринг на предприятиях общественного питания									
20	Особенности кейтеринга	2				1	1.1.1.: с.320-324	2, 4, 8, 10	
	Выявить особенности используемой мебели, посуды, приборов, столового белья для кейтеринга			2		3	1.1.1.: с.320-324	3, 4, 10	
Тема 5.2. Специальные виды услуг на предприятиях питания									
21	Особенности и характеристика специальных видов услуг	2				1	1.1.1.: с.304-315	2, 4, 8, 10	
22	Составление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, тематических вечеров		2			5	1.1.1.: с.304-315	2, 4, 8, 9, 10	
	Подготовить презентацию «Обслуживание пассажиров в пути следования транспорта»			2		3	1.1.1.: с.304-315	3, 4, 10	
Тема 5.3. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания									
23	Особенности подготовки и процесса обслуживания при социальном питании	2					1.1.1.: с.259-280	2, 4, 8, 9, 10	
	Рассмотреть определение, виды и назначение социально-ориентированных предприятий питания			2		3	1.1.1.: с.259-280	3, 4, 10	
	Консультации					4	7		
Итого часов за 6 семестр		30	16	30	0	4			
Всего		30	16	30	0	4			

Используемая литература

Код	Наименование литературы
1. ОСНОВНАЯ	
1.1. Печатное издание	
1.1.1.	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. - Режим доступа: https://www.ura.it.ru/catalog/429037
1.2.Электронные издание	
1.2.1.	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 332 с. – (Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-09303-2. – Режим доступа: https://www.ura.it.ru/catalog/427592
2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ	
2.1.Печатное издание	
2.1.1.	Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. – 417 с. – (Среднее профессиональное образование)
2.1.2.	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2.1.3.	ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
2.1.4.	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.5.	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2.2.Электронные издание	
2.2.1.	https://ura.it.ru/
2.2.2.	https://www.pitportal.ru/

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Код видов занятий:

1. Лекция;
2. Комбинированный урок (лекция+ опрос);
3. Самостоятельное обучение (работа с методическим материалом);
4. Лабораторная
5. Практическая работа;
6. Контрольная работа;
7. Консультация;
8. Учебная практика;
9. Деловая игра.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Код наглядного пособия:

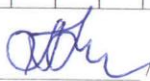
1. Таблицы, схемы, графики, диаграммы;
2. Иллюстрации, рисунки для демонстраций;
3. Раздаточные наглядные пособия;
4. Дидактические материалы (для повторения, изучения нового материала, его закрепления и контроля);
5. Инструктивные документы для студентов;
6. Программное обеспечение;
7. Технологические карты;
8. Учебники, пособия, документы;
9. Учебное оборудование;
10. Технические средства обучения.

РАБОЧИЙ ПЛАН

на 6 семестр(ы) 2019/2020 учебного года

№ п/п	Вид занятия	Группа	№ учебной недели																																																				
			_ семестр																					6 семестр																															
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42											
1	Теоретические занятия	Т-9.31																																																					
2	Практические работы	Т-9.31																																																					
3	Лабораторные работы																																																						
4	Контрольные работы																																																						

«30» августа 2019 года

Преподаватель _____  Анашкина Н.А./