Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

2015 г.

Одобрена

цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 1 от 30.08.2015г

Председатель: Красовская Т.В. _____

Автор: Чернова Д.А. - преподаватель дисциплин
профессионального цикла

Программа разработана

на основе Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО С) по
специальностям среднего специального
образования (СПО) укрупнённой группы

19.00.00 Промышленная экология и
биотехнология

по специальности:

19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Зам. директора по УР
_____ А.А.Смирнова

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной профессиональной образовательной программы, рассмотренной областным экспертным советом от 30 августа 2011 г. протокол №3 и утвержденной департаментом образования и науки Костромской области от 31 августа 2011г. приказ № 1462 «Об открытии и закрытии региональных площадок и утверждении примерных основных профессиональных образовательных программ».

Автор: Чернова Д.А. - преподаватель специальных дисциплин ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы организации обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышении квалификации и переподготовки) в профессиональной подготовке по профессиям рабочих в сфере услуг общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина «Основы организации обслуживания», как общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения программы УД обучающийся должен **уметь**:

- различать организации общественного питания по типам и классам
- идентифицировать посуду, приборы по их назначению
- принимать рациональные управленческие решения
- подавать блюда и напитки различных групп в соответствии с требованиями

В результате освоения программы УД обучающийся должен **знать**:

- цели, задачи, формы и методы обслуживания
- классификацию организаций общественного питания
- этапы процесса обслуживания
- особенности подготовки посуды, приборов перед подачей блюд и обслуживании
- назначение посуды из различных материалов, а также соответствие различных блюд посуде для их подачи.
- специальные виды услуг и формы обслуживания
- информационное обеспечение услуг общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки – 51 час
- обязательных аудиторных часов – 18 часов,
- лабораторных и практических работ – 16 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	

2.2. Тематический план по УД «Основы организации обслуживания в общественном питании»

Наименование разделов дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основные правила и нормы организаций общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	1. Цели, задачи и основные понятия и термины УД; классификация услуг общественного питания; виды столовой посуды и приборов.		
	Самостоятельная работа: создание словаря с основными понятиями и терминами; выполнение докладов и конспектов.		
	Практическая работа: работа с ГОСТ Р по классификации услуг ОП	6	
Тема 2. Столовая посуда, приборы, белье	Содержание учебного материала	6	
	1. Виды столовой посуды и приборов, характеристика посуды и приборов из различных материалов и различного назначения.		2
	Самостоятельная работа: выполнение конспектов и индивидуальных заданий		
	Практическая работа: идентификация посуды и приборов из различных материалов и различного назначения. Подбор посуды и приборов в соответствии с определенным блюдом или напитком	6	
Тема 3. Последовательность и правила подачи блюд и закусок	Содержание учебного материала	6	2
	1. Правила подачи блюд и напитков национальных кухонь		
	2. Правила подачи блюд и закусок различных групп	4	
	Практическая работа: последовательная подача блюд и напитков		
Самостоятельная работа: создание кроссвордов и сообщений с применением современных компьютерных программ			
Всего		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УД

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы междисциплинарного курса предполагает наличие кабинета «Организация обслуживания в общественном питании»

Оснащение кабинета:

1. Оборудование: столы банкетные со стульями 7 + 28 шт., сервант официанта - 3 шт., моечные раковины для посуды 3 шт., водонагреватель - 1 шт., блендер - 1 шт., соковыжималки – 1 шт., кофемашина - 1 шт.
2. Инструменты и приспособления: образцы посуды и приборов для сервировки столов, образцы стеклянной и металлической посуды, аксессуары официанта, столовое белье, в том числе скатерти и салфетки различных видов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Л.С.Кучер и Л.М. Шкуратова «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», Ростов на Дону, Феникс, 2013г.
2. ФГОС 43.02.10 Организация обслуживания в общественном питании.
3. Периодические издания «Ресторатор», «Питание и общество», «Шеф»

Технические средства обучения:

ПК с выходом в Интернет, DVD-проектор, принтер, прикладные компьютерные программы

<http://www.prof.r> – профессионал

<http://www.f-art.r> - технологическое оборудование

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине:

реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее специальное или высшее образование, соответствующего профилю преподаваемого междисциплинарного курса «Введение в специальность».

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы общественного питания обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Идентифицировать и различать предприятия общественного питания по типам и классам	Защита работы практического занятия. Работа с ГОСТ Р.
Идентифицировать посуду и приборы по их назначению	Защита работы практического занятия
Принимать рациональные управленческие решения	Фронтальный опрос, решение ситуационных задач
Реализовывать блюда и напитки в соответствии с требованиями подачи блюд	Контрольная работа
Знать:	
Цели, задачи, методы и формы обслуживания	Опрос, контрольная работа
Классификацию предприятий общественного питания	Контрольная работа, устный опрос
Этапы процесса обслуживания	Защита работы практического занятия
Особенности подготовки посуды, приборов и столового белья перед началом обслуживания	Защита внеаудиторной самостоятельной работы
Специальные виды услуг и формы обслуживания	Опрос, кроссворд
Информационное обеспечение процесса обслуживания	Составление меню в соответствии с типом предприятия общественного питания