Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21



**Календарно – тематическое планирование учебной дисциплины**

**ОП.11 Организация обслуживания в ресторане**

**Профессия СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование тем**  | **Кол-во часов****на тему** | **Кол - во часов****на ПР** |
| **Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним**  | **1** |  |
| 1. Услуги общественного питания, их классификация

2. Методы, формы, прогрессивные технологии обслуживания | 1 |  |
| **Тема 2. Торговые помещения организаций питания**  | **1** |  |
| Торговые помещения, виды, характеристика, назначениеСервизная, моечная посуды, бар, раздаточная назначение и оснащение  | 1 |  |
| **Тема 3. Столовые посуда, приборы, столовое бельё** | **2** | **4** |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды, столовых приборов  | 1 |  |
| Столовое белье: виды, назначение | 1 |  |
| **Практическое занятие №1** Подбор и подготовка столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания |  |  4 |
| **Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания**  | **2** | **2** |
| 1. Назначение, виды, принципы составления и оформления меню
 | 1 |  |
| 1. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление карты вин
 | 1 |  |
| **Практическое занятие №2**Изучение и составление различных видов меню и карты вин и коктейлей |  |  2 |
| **Тема 5. Этапы организации обслуживания**  |  **4** | **4** |
| 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию
 | 1 |  |
| 1. Расстановка мебели, подготовка посуды, приборов, столового белья
 | 1 |  |
| 1. Сервировка столов (завтрак, обед)
 | 1 |  |
| 1. Сервировка столов (ужин)
 | 1 |  |
| **Практическое занятие №3** Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину |  | 4 |
| **Тема 6. Обслуживание потребителей в ресторанах** | **2** | **2** |
| Встреча и размещение гостей, прием и оформление заказа | 1 |  |
| Способы и методы подачи блюд и закусок (французский, английский, русский, европейский)Последовательность подачи блюд и напитков | 1 |  |
| **Практическое занятие №4** Сервировка подсобного стола официанта |  | 2 |
| **Тема 7. Правила подачи кулинарной продукции и напитков**  | **2** |  |
| 1. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков. Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам
 | 1 |  |
| 1. Правила этикета и правила поведения за столом.
2. Контрольная работа
 | 1 |  |
| **Тема 8. Обслуживание приёмов и банкетов**  | **2** | **4** |
| 1. Банкет за столом с полным и с частичным обслуживанием официантами
 | 1 |  |
| 1. Банкет – фуршет, банкет – коктейль, банкет – чай. Виды кейтеринга
 | 1 |  |
| **Практическое занятие №5** Составление меню и сервировка стола к банкету - фуршету |  | 4 |
| **Тема 9. Специальные формы организации обслуживания**  | **2** |  |
| 1. Обслуживание по типу шведского стола
 | 1 |  |
| 1. Обслуживание в гостиницах, на железнодорожном транспорте, пассажиров воздушного транспорта, водного транспорта. Формы ускоренного обслуживания
 | 1 |  |
|  **Промежуточная аттестация: экзамен в тестовой форме**  |  |  |
| **Итого:** | **18** | **16** |

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /