

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Павловский технологический техникум**

Утверждаю : зам.директора по УР  
А.В.Зайцев

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Организация обслуживания гр.ТП-917**

Преподаватель Зайцева Людмила Анатольевна

---

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой)  
комиссии \_\_\_\_\_

Протокол №\_1\_\_от« 30 » августа 2019г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_ / Л.А.Зайцева \_\_\_\_\_

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Курс, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающегося	Обязательная аудиторная нагрузка				
			Всего часов	в т.ч.			
				теоретические занятия	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа (проект)
1	2	3	4	5	6	7	8
3 курс 6 семестр	63	25	42	26	10	6	
<b>ВСЕГО</b>	<b>63</b>	<b>25</b>	<b>42</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	

### Содержание обучения по учебной дисциплине

№ занятия	Наименование разделов, тем, занятий	Обязательная учебная нагрузка		Материальное и информационное обеспечение занятий	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Формы и методы контроля	Примечание
			Вид занятия		Вид задания	информационное обеспечение	Кол-во часов		
1	2	3	4	5					
	<b>Раздел1.Общая характеристика процесса обслуживания</b>	<b>42</b>					<b>23</b>		
1	Тема1Общая характеристика процесса обслуживания	1	Изучение новых знаний	ОИ1ОИ2	Работа с НД	www/allcafe/ru	2	текущий	январь
2	Тема2.Характеристика торговых помещений	2	комбинированный	ОИ1ОИ2	Презентации	www/allcafe/ru		текущий	январь
3	Ознакомление с видами торговых помещений	2	Практическая работа№1	ОИ1ОИ2	Отчет по экскурсии	www/allcafe/ru	2	защита	январь
4	Тема3.Столовая посуда,приборы,белье	2	комбинированный	ОИ1ОИ2	Презентации» Историясоздания посуды «	www/allcafe/ru	2	текущий	февраль
5	Тема3.Столовая посуда,приборы,белье	2	комбинированный	ОИ1ОИ2	Презентации	www/allcafe/ru	2	текущий	февраль
6	Распознавание ассортимента столовой посуды,приборов,белья	2	Практическая работа2	ОИ1ОИ2	Оформить в тетрадь	www/allcafe/ru		защита	февраль
7	Тема4Информационное обеспечение процесса обслуживания	2	комбинированный	ОИ1ОИ2	Конспект по тем : Спец.виды меню	www/allcafe/ru	1	текущий	февраль
8	Тема4Информационное обеспечение процесса обслуживания	2	комбинированный	ОИ1ОИ2	Оформление менюкафе,ресторана,бара	www/allcafe/ru	4	текущий	февраль
9	Составление различных видов меню,картвин	2	Практическая работа3	ОИ1ОИ2	Оформить в тетрадь	www/allcafe/ru		защита	февраль
10	Тема5Этапы организации обслуживания	2	комбинированный	ОИ1ОИ2	складывания салфеток	www/allcafe/ru	2	текущий	февраль



### Материально-техническое обеспечение занятий

№п/п	Материально-техническое обеспечение занятий
1	2
1.	Телевизор
2	Компьютер
3	

## Информационное обеспечение обучения

### Основные источники (ОИ)

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ1	Организация производства и обслуживания на ПОП	Л.А.Радченко	Москва,2013
ОИ2	Организация производства и обслуживания на ПОП	УСОВВ.А	Академия
ОИ3			
ОИ...			

### Дополнительные источники (ДИ)

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ1	Справочник руководителя ОП	КучерЛ.С	Москва,2012
ДИ2			
ДИ3			
ДИ...			

### Интернет-ресурсы (И-Р)

И-Р1 \_\_\_\_\_ [www/allcafe/info](http://www.allcafe/info)

И-Р2 \_\_\_\_\_

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Павловский технологический техникум**

Утверждаю : зам.директора по УР  
А.В.Зайцев

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10 Организация обслуживания ТП-916**

Преподаватель Зайцева Людмила Анатольевна

---

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой)  
комиссии \_\_\_\_\_

Протокол № 1 от « 30 » августа 2019г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_ / Л.А.Зайцева \_\_\_\_\_

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Курс, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающегося	Обязательная аудиторная нагрузка				
			Всего часов	в т.ч.			
				теоретические занятия	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа (проект)
1	2	3	4	5	6	7	8
4 курс 7 семестр	37	6	26	10	10	6	
4 курс 8 семестр	29	12	18	14		4	
<b>ВСЕГО</b>	<b>66</b>	<b>18</b>	<b>44</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	



### Содержание обучения по учебной дисциплине

№ занятия	Наименование разделов, тем, занятий	Обязательная учебная нагрузка		Материальное и информационное обеспечение занятий	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Формы и методы контроля	Примечание
			Вид занятия		Вид задания	информационное обеспечение	Кол-во часов		
1	2	3	4	5					
1	<b>Раздел 7</b>		Изуч.нов.зн	ОИ1ОИ2		w	6	текущий	сентябрь
1	Приемы и банкетопределение, назначение, классификация. Виды официальных приемов	1	комбинир	ОИ1ОИ2				текущий	сентябрь
1	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в	1	комбинир	ОИ1ОИ2		www/allcafe/ru		текущий	сентябрь
2	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, Обслуживание участников банкета та характеристика. Особенности подготовки	1	комбинир	ОИ1ОИ2	Подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов		2	текущий	сентябрь
2	Прием-фуршет: определение, на значение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы	1	практическая	ОИ1ОИ2		www/allcafe/ru		текущий	сентябрь

3	Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского,	1		ОИ1ОИ2 ОИ1ОИ2		www/allcafe/ru			сентябрь
3	Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков.	1		ОИ1ОИ2		www/allcafe/ru			сентябрь
4	Банкет-чай: определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных	1	Комбин.	ОИ1ОИ2	Подготовка рефератов по темам: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции	www/allcafe/ru	2	ттекущий ий	сентябрь

4	Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в	1	Комбин.	ОИ1ОИ2	реферат	www/allcafe/ru		текущий	февраль
5	Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания.	1	Комбиниров.	ОИ1ОИ2		www/allcafe/ru		текущий	февраль
5	Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, «Встреча друзей» и т.д.	1	Комбиниров.	ОИ1ОИ2	Оформление меню банкетов		2	текущий	февраль
6	Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами	2	Практическая работа		оформить	www/allcafe/ru			

6	Расчет количества официантов для	2	Практическая работа		оформить	www/allcafe/ru			
7	Экскурсия в кафе р.п.Павловка целью ознакомления с порядком подготовки и проведения банкета.	2	Практическая работа		оформить	www/allcafe/ru			
8-9	Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-чая	4	Лабораторная работа						
10-11-12	Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Новый год», «Масленица», «Татьянин день»	6							

### Материально-техническое обеспечение занятий

№п/п	Материально-техническое обеспечение занятий
1	2
1.	Телевизор
2	Компьютер
3	

## Информационное обеспечение обучения

### Основные источники (ОИ)

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ1	Организация производства и обслуживания на ПОП	Л.А.Радченко	Москва,2013
ОИ2	Организация производства и обслуживания на ПОП	УСОВВ.А	Академия
ОИ3			
ОИ...			

### Дополнительные источники (ДИ)

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ1	Справочник руководителя ОП	КучерЛ.С	Москва,2012
ДИ2			
ДИ3			
ДИ...			

### Интернет-ресурсы (И-Р)

И-Р1 \_\_\_\_\_ [www/allcafe/info](http://www.allcafe/info)

И-Р2 \_\_\_\_\_

Презентация1-Полуфабрикаты из говядины

Презентация2-полуфабрикаты туш мелкого скота

Презентация3-Обработка тушек ягнят,молочных поросят и пороссячьей головы

Презентация4-автоматизированная линия обработки мяса

Презентация5-обработка рыбы

Презентация6- полуфабрикаты из рыбы

Презентация1-обработка овощей

Презентация 2-пряности

Презентация3 -зерновые

Презентация5- приготовление супов и борщей

Презентация4-блюда из круп

Презентация6-обработка рыбы

Презентация7-полуфабрикаты из рыбы

Презентация8 –приготовление холодных закусок

Презентация 9- приготовление сладких блюд

Презентация1-холодные блюда и закуски

Презентация 2- канапе

Презентация3-бутерброды

Презентация4-правила подачи канапе

Презентация5-холодные блюда для банкетов

Презентация6-холодные блюда мировой кулинарии

Презентация7-детские хол.блюда

Презентация8=арт-визаж