

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 25.1
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в
общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 ОФОРМЛЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672), с целью учёта требований Технического описания компетенции Ресторанный сервис (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.18 Оформление праздничного стола является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

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

Обучающийся должен иметь практический опыт:

ТД.1. Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания;

ТД.2. Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья;

ТД.3. Предварительная сервировка столов посудой и приборами;

ТД.4. Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам

ТД.5. Сервировка столов с учетом стандартов организации питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- сервировать стол и подготовить украшения для него (WS);
- обеспечить чистоту и порядок в помещении (WS);
- должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы (WS);
- расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей (WS);

- сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей (WS);

- продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов (WS);
- подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню (WS);

- подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье (WS);

- организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания (WS);

организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню (WS).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая (WS):

- Столовые приборы;
- Посуду;
- Стеклянную посуду;
- Столовое белье;
- Мебель.

- назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе (WS);

- важность презентации и внешнего вида ресторана (WS);

- факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане (WS).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.18 Оформление праздничного стола	Учебная дисциплина ОП.18 Оформление праздничного стола включена в учебный план с целью учёта требований Технического описания компетенции Ресторанный сервис (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.).	54	12	24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	24
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	18
в том числе:	
подготовка сообщений	4
подготовка рефератов	4
подготовка презентаций	8
заполнение таблиц	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Оформление праздничного стола

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общее понятие о дизайне		4	
Тема 1.1. Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»	Содержание учебного материала	2	2
	Выбор профессии для студентов в формате коротких видео, тестов и упражнений, которые помогут определить способности, личностные черты и интересы; изменения в современном мире; ориентиры при выборе профессии; тренды развития рынка труда, и как с их помощью наметить карьерную траекторию.		
Тема 1.2. Основы цветоделения и композиции	Содержание учебного материала	2	2
	Основы цветоделения. Цвет как компонент дизайна, тёплые и холодные цвета: цветовой фон, насыщенность, цветовой контраст. Принципы сочетаемости в зависимости от освещённости и удалённости от предмета. Основы композиции Историческая справка. Динамическая и статическая композиция. Ассиметричная и симметричная композиция. Объёмно-пространственная структура. Метр и ритм. Тектоника.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 1. Выполнить презентацию по теме «Цвета возбуждающие и успокаивающие».	4	-
	Самостоятельная работа № 2. Заполнить таблицу «Принципы сочетаемости цветов».	2	-
Раздел 2. Предметы сервировки. Дизайн столовой посуды		4	
Тема 2.1. История происхождения столовой посуды	Содержание учебного материала	2	2
	История происхождения столовой посуды. Дизайн столовой посуды		
Тема 2.2. Посуда для сервировки	Содержание учебного материала	2	2
	Виды, ассортимент и характеристика посуды для сервировки. Виды, ассортимент и характеристика столовых приборов. Виды, ассортимент и характеристика столового белья. Дизайн столового белья		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 3. Подготовить реферат на тему «История происхождения столового белья»	4	-
	Самостоятельная работа № 4. Подготовить сообщения на тему «История происхождения столовых приборов»	4	-
Раздел 3. Дизайн праздника		4	
Тема 3.1. Современные направления дизайна в сервировке стола	Содержание учебного материала	4	2
	Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашённых гостей. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления. Столовые карточки,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	цветы, салфетки, меню, аннотация блюд. Выбор цвета для оформления в соответствии с характером праздника.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 5. Подготовить презентацию на тему «Традиционные и семейные праздники, банкеты. Связь сервировки и внешнего оформления».	4	-
Раздел 4. Практическое обучение		10	
Тема 4.1. Сервировка стола	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Практические занятия № 1-2. Складывание салфеток для праздничного стола различными способами	4	-
	Практическое занятие № 3. Расстановка посуды для сервировки стола «Кафе»	2	-
	Практическое занятие № 4. Расстановка посуды для сервировки стола «Ресторан»	2	-
	Практическое занятие № 5. Расстановка посуды сервировки стола «Банкет».	2	-
Тема 4.2. Изготовление декора для праздничного стола	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Практические занятия № 6-7. Изготовление декора для стола (свечи, композиции из цветов).	4	-
	Практические занятия № 8-9. Украшение праздничного стола в разных стилях	4	-
	Практические занятия № 10-11. Деко-идеи для сервировки стола на романтический ужин. Тонкости этикета.	4	-
	Практическое занятие № 12. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. ECSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. ECSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Общее оснащение рабочих мест:

- столы для сервировки разной формы
- Стейшен

Инструменты:

- поднос
- скребок
- набор ножей
- нарезчик (штопор для вина);

Расходные материалы:

- перчатки;
- салфетки;
- ветошь нетканая;
- полотенца бумажные;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.).
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 3 29-ФЗ.
4. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 – ФЗ.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Основная литература:

1. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. - Электрон, дан. - Москва: ФЛИНТА, 2016. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book>
 2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015. - 416 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>
- Дополнительная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО /Г. С. Сологубова. – 2-е изд. - М.: Изд-во Юрайт, 2017. - 380 с. - URL: <https://biblio-online.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: <ul style="list-style-type: none"> – сервировать стол и подготовить украшения для него (WS); – обеспечить чистоту и порядок в помещении (WS); – должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы (WS); – расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей (WS); – сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей (WS); – продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов (WS); – подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню (WS); – подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье (WS); – организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания (WS); организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню (WS). 	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12; Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5; Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете
Знания: <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая (WS): <ul style="list-style-type: none"> • Столовые приборы; • Посуду; • Стеклянную посуду; • Столовое белье; • Мебель. – назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе (WS); – важность презентации и внешнего вида ресторана (WS); – факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане (WS). 	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1-4.2; Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5; Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
------------------------	---------------------------------------	----------------------------------

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и личностного развития; -планирует своё обучение	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5