

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Кисловодск, 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчик: Федорова Ангелина Григорьевна – преподаватель ГБПОУ КГМТ

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» и «Поварское и кондитерское дело» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	4стр.
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9стр.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	14стр.
4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	10стр.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	<ul style="list-style-type: none"> — выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; — встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; — приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; — рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; — подачи блюд и напитков разными способами; — расчета с потребителями; — обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; — выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания — подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на 	<ul style="list-style-type: none"> — виды, типы и классы организаций общественного питания; — рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; — подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; — правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; — приемы складывания салфеток — правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию — ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла — сервировку столов, современные направления сервировки — обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; — использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; — приветствие и размещение гостей за столом; — правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; — правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; — способы подачи блюд;

	массовых банкетных мероприятиях;	очередность и технику подачи блюд и напитков;
	<ul style="list-style-type: none"> – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность технику подачи блюд напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

	<p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p>	
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в</p>

	<p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной</p>

	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
Занятия на уроках	12
Практические, лабораторные занятия	36
Самостоятельная работа , в том числе (изучение нормативной и справочной документации, подготовка сообщений, выполнение расчетных задач, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений)	8
Итоговая аттестация в виде экзамена	

2.3. Тематический план и содержание дисциплины

ОП.11 Организация обслуживания в ресторане

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала			
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания	1	2	
	2. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.	1	2	
	3. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	1	2	
	Тема практических занятий			
	4. Изучение услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012. Виды услуг их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг	1	2	
	5. Ознакомление с методами оценки и контроля качества услуг общественного питания	1	2	
	6. Расчеты необходимого освещения, вентиляции торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	1	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	1	2	
	Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу	1		
	Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1		
Изучение стандарта ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Общие требования».	1			
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала			
	7. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.	1	2	
	8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений	1		
	Тема практических занятий			
	9. Характеристика моечной столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение	1		
	10. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	1	2	
	11. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	1	2	
	12. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	1	2	

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала			
	13.	Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	1	2
	14.	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом	1	2
	Тема практических занятий			
	15.	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной		
	16.	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		
	17.	Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов.		
	18.	Расчет необходимого количества посуды, приборов на основании норм оснащения для каждого типа предприятия общественного питания.		
	19.	Подбор и подготовка посуды, освоение навыков приемов сервировки для завтрака, обеда, ужина.		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала			
	20.	Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	1	2
	21.	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	1	2
	22.	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	1	
Тема 5. Организация процесса обслуживания в зале	23.	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной формы обслуживания)	1	
	Тема практических занятий			
	24.	Складывание салфеток.	1	
	25.	Накрытие столов скатертью, замена скатерти (определенным способом).	1	
	26.	Овладение приемами подачи блюд и напитков при индивидуальном и групповом обслуживании.	1	
	27.	Уборка со стола и замена использованной посуды. Оформление бланков счетов.	1	
	28.	Составление меню банкета - обеда (банкета-ужина) с полным обслуживанием официантами на 40 человек.	1	
	29.	Составление банкета-чая на 18 человек.	1	
	30.	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	1	
31.	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	1		

	32.	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	1	
	33.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	1	
	34.	Подготовка к обслуживанию потребителей»	1	
	35.	Организация обслуживания потребителей в ресторане	1	
	36.	Обслуживание банкетов и приемов»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Работа с учебно-методической литературой, лекциями;		1	
	Отработка приемов сервировки;		1	
	Составление различных видов меню, карт вин (по заданию преподавателя);		1	
	Составление конспекта по теме: "Личная подготовка персонала к обслуживанию".		1	
	Тема практических занятий			
	37.	Овладение техникой обслуживания: отработка способов подачи продукции сервис – бара, рекомендации и подача аперитива.	1	2
	38.	Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием. Определение численности работников, занятых обслуживанием на официальных приемах в соответствии с заказом и установленными требованиями (по заданию преподавателя).	1	2
	39.	Подбор и расчет необходимого количества мебели, посуды, приборов и белья для банкета с полным обслуживанием официантами в соответствии с заказом.	1	2
	40.	Подготовка к приему – фуршет. Составление вариантов меню. Расчет количества обслуживающего персонала.	1	2
	41.	Расчет столовых посуды, приборов, белья, необходимых для организации банкета – чай.	1	
	42.	Отработка приема сбора использованной посуды.	1	
	43.	Освоение приемов сервировки чайного стола по составленному меню, подачи сладких блюд, горячих напитков, вино – водочных изделий. Уборка стола.	1	
	44.	Отработка вариантов сервировки тематических столов (для молодоженов, юбиляров, встречи нового года).	1	
	45.	Овладение техникой подачи напитков, закусок и блюд с использованием комбинированных приемов обслуживания.	1	
	46.	Построение диалога в процессе обслуживания. Речевой тренинг.	1	
	47.	Анализ конфликтной ситуации	1	
	48.	Разбор ситуаций по моделям профессиональной деятельности в общественном питании.	1	
Итого			56	