

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Колледж
Волжского университета имени В.Н. Татищева»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

 /О.В. Лашук/

16 февраля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тольятти, 2021 год

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол № 4 от 16 февраля 2021г.
Председатель Педагогического Совета

 / О.В. Лашук /

Составитель: Рогачева Злата Валериевна, преподаватель АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) - является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа входит в вариативную часть профессионального цикла.

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

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- устанавливать тип предприятия по признакам;
- составлять схемы организации технологических процессов в цехах;
- разрабатывать и оформлять технологическую документацию;
- составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала;

- составлять и оформлять различные виды меню, карты вин;

- идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов;

- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;

- выполнять сервировку столов.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- развитие ресторанной индустрии;
- особенности питания в различных странах мира,
- факторы, влияющие на культуру питания;
- структуру управления рестораном;
- структуру производства;
- виды торговых и вспомогательных помещений;
- организацию работы, назначение и размещение производственных цехов;
- основные категории производственного и обслуживающего персонала;
- порядок составления графиков выхода на работу;
- виды и средства рекламы;
- права и обязанности работников ресторана;
- формы и методы обслуживания;
- факторы, влияющие на культуру обслуживания;
- методы изучения потребительского спроса;
- правила составления меню, карты напитков;
- национальные блюда; их особенности, историческое название блюд;
- ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение, материалы для их производства;
- характеристику, приёмы сервировки стола;
- развитие застольного этикета.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладению **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться **общие компетенции (ОК)**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 60 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 4 часа;
- промежуточной аттестации – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа студента (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Ресторанное дело

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Организация ресторанного производства				
Тема 1.1. Структура и организация ресторана	Содержание		6	
	1	Основные этапы организационной работы будущего ресторанного производства Архитектурно-планировочные решения. Классификация ресторанов. Организация работы производственных помещений и помещений для посетителей		
	2	Концепция ресторанного заведения: тип заведения, месторасположение, клиентская база, реклама и продвижение, выбор кухни, качество и уровень продуктов и блюд, технология производственных процессов, кадровая политика Маркетинг в ресторанном бизнесе		
	3	Инвестиционные мероприятия. Франчайзинг в ресторанном бизнесе, преимущества и недостатки		
	4	Бизнес – планирование.		
Раздел 2. Организация производства и торговой деятельности				
Тема 2.1. Функции производственных помещений и торгового зала	Содержание		2	
	1	Основные группы производственных помещений, совмещение производственных и торговых функций. Хранение продуктов. Помещения для посетителей. Требования, предъявляемые к оборудованию, посуде.		
	Практические работы		2	
	1	Рассмотреть ассортимент материалов для изготовления столовой посуды и приборов. Назначение и использование, ассортимент столовой посуды и приборов.		
	2	Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки стола		
3	Отработка приемов накрытия стола скатертями и их замена			
4	Приемы складывания салфеток			

Раздел 3. Ресторанные заведения среднего формата				
Тема 3.1. Ресторанные заведения среднего формата	Содержание		6	
	1	Бары: виды, подбор персонала. Профессиональный этикет. Винная, барная карта. Поставщики. Мебель, оборудование баров		
	2	Кофейня, чайная: классификация, характеристика и правила подачи напитков, обслуживающий персонал, оборудование, предлагаемое меню		
	3	Пивные заведения: классификация, характеристика напитков, оборудование, предлагаемое меню		
	4	Пиццерия: разновидности изделий, обслуживающий персонал, оборудование, предлагаемое меню		
	Практические работы		4	
	1	Составить меню для ресторанных заведений среднего формата (коктейль бар, пиццерия, кофейня, чайная)		
	2	Составить карту вин, коктейлей, горячих напитков		
	3	Прием заказов и досервировка стола. Подача напитков. Кофе эспрессо.		
4	Отработка процесса обслуживания чайной церемонии			
Раздел 4. Виды ресторанного обслуживания				
Тема 4.1. Стили сервировки. Виды обслуживания	Содержание		6	
	1	Стили сервировки стола: «Русский стол», «Фуршет», «Шведский стол», «Бранч», «Банкет чай» «Дипломатические приемы» и др. Особенности сервировки, примерное меню.		
	2	Деловые встречи. Летние площадки		
	3	Организационные мероприятия. Меню – виды, специфика. Правила подачи вин. Вкусовые сочетания вин и продуктов		
	Практические работы		4	
	1	Составить меню банкета обеда, фуршета (на 10-15 чел.) с полным обслуживанием официантами		
	2	Составить меню для участников конференций, совещаний и т.д.		
	3	Подготовка к обслуживанию клиентов. Начало обслуживания клиентов		
	4	Отработка приема заказа и расчета с посетителями.		
5	Подготовка к обслуживанию в номерах гостиниц.			
Раздел 5. Кадровый состав, корпоративная культура				

Тема 5.1. Профессиональный этикет	Содержание		2	
	1	Встреча гостей. Правила подачи блюд и напитков		
Тема 5.2. Кадровый состав Корпоративная культура	Содержание		4	
	1	Формирование штата. Функции, ответственность кадрового состава		
	2	Обучение, карьерный рост персонала. Материальные и моральные стимулы. Корпоративная этика		
	Практические работы		2	
	1	Отработка профессионального этикета и правильности подачи блюд		
	2	Ролевая игра «В ресторане»		
3	Составление рекомендаций по созданию благоприятного микроклимата в коллективе			
Раздел 6. Программа работы с клиентами				
Тема 6.1. Раскрутка и продвижение ресторанный бизнеса	Содержание		4	
	1	Презентации, рекламные акции: организация, проведение, ожидаемые результаты.		
2	Повышение качества сервисных услуг. Дополнения к основным видам обслуживания			
Тема 6.2. Учет в сфере ресторанный бизнеса	Содержание		2	
	1	Цели и процессы современных автоматизированных систем учета. Схема действия системы автоматизированного учета		
	Практические работы		4	
	1	Изучение стилей, используемые при оформлении интерьеров залов		
	2	Познакомится с особенностью расстановки мебели залов с учетом эстетических и конструктивных характеристик		
	3	Составить программу рекламных акций ресторана		
4	Составить план раскрутки ресторанный заведения среднего формата			
Самостоятельная работа	Самостоятельная работа обучающихся направлена на подготовку к практическим занятиям и изучение дополнительной литературы		4	3
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		8	
			Всего:	60

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства

Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения: офисная мебель на 48 мест.

Демонстрационное оборудование: экран – 1 шт.; проектор – 1 шт.; ПК – 1шт.

Программное обеспечение: WindowsXP, OpenOffice, 7-zip, Microsoft Word Viewer, Microsoft Excel Viewer, Microsoft PowerPoint Viewer.

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Богушева, В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров [Текст] : учеб. пособие для СПО. - Ростов н/Д : Феникс, 2004. - 415 с.

2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания : учеб. пособие НПО - М. : Академия, 2006. - 224 с.

3. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : учеб. пособие для СПО доп. МО. - М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. - 319 с.

4. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса[Электронный ресурс]: уч.пос. — М.: «Дашков и К°», 2012. — 248 с.//режим доступа: NASHOL.COM

Дополнительные источники

1. Конран Т. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие[Электронный ресурс] / Теренс Конран ; Пер. с англ. — М. : Альпина Бизнес Букс, 2008. — 210 с. — //режим доступа: NASHOL.COM

2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания [Электронный ресурс: учеб. пособие НПО - М. : Академия, 2006. - 224 с. // режим доступа:NASHOL.COM

3. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03693-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477856>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины студент должен уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - устанавливать тип предприятия по признакам; - составлять схемы организации технологических процессов в цехах; - разрабатывать и оформлять технологическую документацию; - составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала; - составлять и оформлять различные виды меню, карты вин; - идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; - осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; - выполнять сервировку столов. 	<p style="text-align: center;">Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>- оценка результатов практической работы</p> <p style="text-align: center;">Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов
В результате освоения дисциплины студент должен знать:	
<ul style="list-style-type: none"> - развитие ресторанной индустрии; - особенности питания в различных странах мира, - факторы, влияющие на культуру питания; - структуру управления рестораном; - структуру производства; - виды торговых и вспомогательных помещений; - организацию работы, назначение и размещение производственных цехов; - основные категории производственного и обслуживающего персонала; - порядок составления графиков выхода на работу; - виды и средства рекламы; - права и обязанности работников ресторана; - формы и методы обслуживания; - факторы, влияющие на культуру обслуживания; - методы изучения потребительского спроса; - правила составления меню, карты напитков; - национальные блюда; их особенности, историческое название блюд; - ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение, материалы для их 	<p style="text-align: center;">Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий практических работ <p style="text-align: center;">Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов

производства; - характеристику, приёмы сервировки стола; - развитие застольного этикета.	
---	--