

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ОП. 05 СЕРВИРОВКА СТОЛА

16675 ПОВАР

Бохан

2017

Рассмотрено на
заседании методической комиссии
Руководитель МК _____ Л.М. Кузякина
Протокол № _____
« _____ » _____ 2017 г

Рабочая программа дисциплины по профессии 16657 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта(далее ФГОС) ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02. 08. 13 № 798

Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Боханский аграрный техникум».

Разработчики:

Оловина Татьяна Александровна, преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессионального цикла может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар,

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – Результат освоения дисциплины: В

результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовать свое рабочее место в соответствии с полученным заданием;
- Сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- складывать салфетки для повседневного и праздничного стола, - составлять меню к завтраку, обеду, ужину, празднику.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-техническую документацию;
- посуду, приборы для сервировки стола;
- Столовое белье, формы складывания салфеток.

1.4. количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 30 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часа;
самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

№	Профессия /специальность	курс	полугодие		итого
			1	2	
		1	0	0	0
		2	20	0	
	всего		20	0	20

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	30
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
- составление меню; - складывание салфеток; - зарисовка бокалов, посуды, приборов для сервировки.	
Итоговая аттестация зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Сервировка стола

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1 Введение.	Содержание учебного материала		1	
	1	Введение. Задачи и содержания предмета. Развитие общественного питания в сфере обслуживания.		1
Тема 2. Посуда для сервировки.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Назначение и использование металлической, стеклянной, хрустальной, керамической, фарфоровой, деревянной посуды для сервировки стола.		
		Практическая работа Применение различной посуды, уход и хранение.		
Тема 3 Столовые приборы.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Назначение и использование основных приборов.		
	2	Назначение и использование вспомогательных приборов.		
Тема 4 Столовое белье.	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Выбор столового белья.		
	2.	Украшение скатертей.		
	3	Выбор салфеток формы складывания салфеток.		
	Практические занятия. Складывание салфеток различными формами.		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработать конспекты. Подготовить творческий проект «Сложные формы складывания салфеток»		3	2
	Тема 5 Сервировка стола.	Содержание учебного материала		3 4
1		Сервировка стола к завтраку.		
2		Сервировка стола к обеду.		
3		Сервировка стола к ужину.		
4		Сервировка праздничного стола.		

	Практические занятия. Сервировка стола к обеду ужину, праздничного стола		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработать конспекты. Подготовить творческие работы «Сервировка стола к дню рождения»		3	
	Содержание учебного материала		4	
Тема 6 Составление меню.	1	Правила составления меню .Ассортимент блюд.		
	2	Подача холодных, горячих закусок. Подача супов		

7

		Подача вторых горячих блюд. Подача холодных и горячих напитков.		
	Практические занятия. Отработка подачи различных блюд.		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработать конспекты.		4	
	Итоговая контрольная работа		1	
			30часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета по профессии Повар, лабораторно-практического кабинета. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии Повар:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Оборудование лабораторно-практического кабинета:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд;
- столовые приборы;
- столовое белье, скатерти, салфетки.

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, обучающие программы по дисциплине.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места учащихся
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд;
- столовые приборы;
- столовое белье, скатерти, салфетки

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- организовать свое рабочее место в соответствии с полученным заданием;	оценка результатов выполнения практических работ
- Сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;	наблюдение оценка результатов выполнения практических работ
- складывать салфетки для повседневного и праздничного стола,	оценка результатов выполнения практических работ наблюдение
- составлять меню к завтраку, обеду, ужину, празднику	оценка результатов выполнения практических работ
Знания:	
- нормативно-техническую документацию;	оценка результатов выполнения практических работ
- посуду, приборы для сервировки стола;	тестирование контрольная работа
- Столовое белье, формы складывания салфеток.	оценка результатов выполнения практических работ

