МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ»

Программа рассмотрена
МС МБУДО «МУК»
Протокол № 1/1
«05» сентября 2017 г.

Утверждаю
Директор МБУДО «МУК»
_____ Н.П. Черняева
Приказ № 284/1 от 05.09.2017

ПРОГРАММА
профессионального обучения
«ОФИЦИАНТ»

для обучающихся 10-11-х классов

Составитель:
Карпика Екатерина Александровна
мастер производственного обучения

Ханты-Мансийск, 2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Сегодня ресторанный бизнес является одним из перспективнейших видов деятельности, ведь с каждым годом количество постоянных клиентов ресторанов растет пропорционально росту благосостояния наших граждан.

Официант – тот, кто является связующим звеном между поваром и клиентом, – это лицо, визитная карточка предприятия, фирмы. Согласно данным кадровых агентств, потребность в квалифицированных специалистах в ресторанном бизнесе возросла.

Программа профессионального обучения «Официант» направлена на освоение обучающимися профессиональных знаний и умений необходимых для выполнения обязанностей по обслуживанию посетителей, по приему и выполнению заказа, по технике подачи блюд и напитков, по подбору вин к блюдам, по соблюдению уровня гигиены и санитарии и требований безопасности и по культуре поведения.

Программа разработана и реализуется на основании:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 153 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51;
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен».

Программа рассчитана на 164 часа (2 часа в неделю), предназначена для учащихся 10-11 классов.

Программа профессионального обучения «Официант» направлена на знакомство со сферой услуг, рассчитана на два года обучения из расчета 2 часа в неделю, общий объем нагрузки составляет 164 часа, в т.ч. на производственную практику отведено 30 часов. В случае реализации программы из расчета 4 часа в неделю может быть реализована в течение одного года.

Количество обучающихся в группе – до 15 человек.

Цель программы: комплексная подготовка профессиональных официантов.

Для реализации поставленной цели необходимо выполнить следующие **задачи**:

- обучить конкретным технологиям по организации обслуживания гостей питанием;
- сформировать представление обучающихся о приемке заказа, составление меню, сервировке столов, правилах и методах подачи блюд, обслуживание банкетов, обслуживание в гостиницах, технология приготовления коктейлей, представление о холодильном, тепловом, технологическом оборудование;
- способствовать овладению профессиональными знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения размещение гостей в организации общественного питания, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги, подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий, осуществление санитарно-гигиенических норм и правил, реализации продукции
- создать условия для развития логического мышления, воображения, культуры эстетического вкуса необходимого для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- содействовать социальной адаптации выпускников межшкольного учебного комбината к рынку труда;
- формировать у старшеклассников готовность к проектированию своего профессионального жизненного пути;
- развить профессионально значимые качества сотрудника сферы услуг, воспитать культуру обслуживания клиентов;
- сформировать положительную мотивацию на открытия своего бизнеса после получения

образования в области ресторанного сервиса.

Обучение по программе «Официант» предполагает прохождение учебной практики на производственных площадках города, предприятиях общественного питания (столовых, кафе и ресторанах), заканчивается сдачей квалификационного экзамена с присвоением квалификации «Официант» .

При организации занятий используются **методы обучения**:

- устного изложения знаний и активизации познавательной деятельности учащихся: рассказ, объяснение, лекция, беседа;
- иллюстрации и демонстрации при устном изложении изучаемого материала;
- самостоятельной работы учащихся по осмыслению и усвоению нового материала: практические работы;
- учебной работы по применению знаний на практике и выработке умений и навыков: ролевые игры, дискуссии, упражнения, индивидуальные задания, тестирования, решение ситуационных задач, тренинг;
- проверки и оценки знаний, умений и навыков учащихся: наблюдение за работой учащихся, устный опрос (индивидуальный, фронтальный, уплотненный), выставление поурочного балла, контрольные работы, программированный контроль.

Основными **формами** проведения занятий, наряду с традиционными (лекциями, практикумами), являются современные педагогические технологии (парацентрическая, индивидуально-бригадная и др.), а также целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, организационно-деятельностные и деловые игры, разбор производственных ситуаций, проводить дискуссии по актуальным проблемам, работать с методическими и справочными материалами, применять технические средства обучения и вычислительную технику.

Текущий контроль усвоения теоретических знаний осуществляется через устный опрос, тестирование, зачеты и контрольные работы по изученным темам.

В результате изучения курса ***учащиеся должны знать:***

- правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола;
- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей;
- правила и очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре;
- принцы профессиональной этики;
- особенности обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий;
- характеристики блюд и напитков.

должны уметь:

- готовить зал ресторана и сервировать столы для обслуживания гостей в обычном режиме и на массовых мероприятиях, в том числе выездных;
- полировать и размещать на хранение столовую посуду и приборы;
- приносить в зал ресторана блюда и напитки;
- убирать использованную столовую посуду и приборы со столов;
- поддерживать в чистоте и порядке столы и рабочее место;
- менять скатерти, салфетки;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности при переносе на подносе, в руках и с помощью сервировочных тележек чистой и использованной столовой посуды и приборов и заказанных блюд, и напитков;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;
- создавать в заведении атмосферу гостеприимства.

Современный сотрудник сферы обслуживания ***должен обладать*** личностными и профессиональными качествами:

- физическая выносливость;
- честность (выполняя расчет);
- коммуникабельность, доброжелательность, эмоциональная устойчивость, терпение, вежливость, корректность;
- высокий уровень личной гигиены;
- трудолюбие, аккуратность, ответственное отношение к работе;
- развитая наблюдательность и хорошая зрительная память.

КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51

Официант 3-й разряд

Трудовые действия:

- Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов.
- Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов.
- Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья.
- Сервировка столов с учетом стандартов организации питания.
- Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов.
- Контроль предварительной сервировки столов.

Необходимые знания:

- Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов.
- Технологии сервировки столов.
- Материально-техническая база обслуживания.
- Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.

Необходимые умения:

- Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них.
- Оценивать качество сервировки столов.
- Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов.
- Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов.
- Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессионального обучения
«ОФИЦИАНТ»
10-11 класс

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов	Форма промежуточной аттестации
Экономический блок		**31**	
1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства.	13	Зачет
2.	Основы ресторанного менеджмента.	18	Зачет
Общепрофессиональный блок		**22**	
3.	Основы охраны труда. Правила пожарной безопасности	9	Зачет
4.	Основные правила этикета.	13	Зачет
Профессиональный блок		**103**	
5.	Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма.	14	Зачет
6.	Правила и технические приемы обслуживания потребителей.	59	Зачет
7.	Производственная практика.	30	Отчет
Консультации		**4**	
Квалификационный экзамен		**4**	
	ИТОГО:	**164**	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы профессионального обучения
«ОФИЦИАНТ»
10-11 класс

№ темы	Наименование и содержание темы	Количество часов		
		теория	практика	всего
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ БЛОК				
Раздел № 1. Основы рыночной экономики и предпринимательства				
1.1.	Введение. Правила внутреннего распорядка.	1	1	2
1.2.	Знакомство с профессией. Требования, предъявляемые к официанту.	4	2	6
1.3.	Основные типы и классы предприятий общественного питания.	2	2	4
1.4.	Зачет по разделу.	1	0	1
	Всего:	**8**	**5**	**13**
Раздел № 2. Основы ресторанного менеджмента				
2.1.	Ресторан, как вид малого бизнеса	2	1	3
2.2.	Организационная структура управления предприятием общественного питания	2	2	4
2.3.	Механизмы ресторанного менеджмента: стратегия «Специального предложения»	2	4	6
2.4.	Основы правовых отношений в индустрии питания	2	2	4
2.5.	Зачет по разделу	1	0	1
	Всего:	**9**	**9**	**18**
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК				
Раздел № 3. Основы охраны труда. Правила пожарной безопасности				
3.1.	Организация мер по обеспечению пожарной безопасности в ресторанах	2	2	4

№ темы	Наименование и содержание темы	Количество часов		
		теория	практика	всего
3.2.	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания	2	2	4
3.3.	Зачет по разделу	1	0	1
	Всего:	**5**	**4**	**9**
Раздел № 4. Основные правила этикета				
4.1.	Правила поведения персонала в ресторанах	2	2	4
4.2.	Требования, предъявляемые к персоналу по обслуживанию в зале ресторана	2	2	4
4.3.	Культура обслуживания клиентов	2	2	4
4.4.	Зачет по разделу	1	0	1
	Всего:	**7**	**6**	**13**
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК				
Раздел № 5. Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма				
5.1.	Гигиена труда, производственная санитария	2	7	9
5.2.	Профилактика производственного травматизма	2	2	4
5.3	Зачет	0	1	1
	Всего:	**4**	**10**	**14**
Раздел № 6. Производственная практика				
6.1.	Подготовка и организация работы	0	2	2
6.2.	Структура предприятия общественного питания	0	2	2
6.3.	Правила и приемы обслуживания потребителей.	0	2	2
6.4.	Виды и назначения столовой посуды, приборов, столового белья	0	2	2
6.5.	Правила подачи блюд и напитков, требования по их оформлению и температуре	0	2	2
6.6.	Составление меню для официальных и неофициальных приемов	0	2	2
6.7.	Подготовка ресторанного зала к обслуживанию.	0	8	8
6.8.	Обслуживание в зале ресторана	0	8	8
6.9.	Обслуживание в зале иностранных клиентов	0	1	1
6.10.	Отчет по итогом учебной практики	0	1	1
	Всего:	**0**	**30**	**30**
Раздел № 7. Правила и технические приемы обслуживания потребителей				
7.1.	Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья	6	4	10
7.2.	Виды меню, структура меню, цена, граммы.	4	4	8
7.3.	Подготовка ресторанного зала к обслуживанию. Правила сервировки стола	8	10	18
7.4.	Обслуживание гостей в зале ресторана	7	11	18
7.5.	Особенности обслуживания иностранных туристов	2	2	4
7.6.	Зачет по разделу	0	1	1
	Всего:	**27**	**32**	**59**
Консультации		**4**	**0**	**4**
Квалификационный экзамен		**2**	**2**	**4**
	ИТОГО	**66**	**97**	**164**

СОДЕРЖАНИЕ
программы профессионального обучения
«ОФИЦИАНТ»

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ БЛОК

Раздел № 1. Основы рыночной экономики и предпринимательства – 13 часов

Тема № 1.1. Введение. Правила внутреннего распорядка – 2 часа.

Теория – 1 час

Знакомство с программой обучения. Цели и задачи обучения. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Правила техники безопасности. Расположение средств пожаротушения. План эвакуации. Поведение учащихся в экстренных случаях.

Практика – 1 час

Входной контроль.

Тема № 1.2. Знакомство с профессией. Требования, предъявляемые к официанту – 6 часов

Теория – 4 часа

Профессии в сфере обслуживания питанием. Квалификация. Характеристика работ. Основная функция. Содержание труда. Знакомство с основными группами профессий – метрдотель, администратор зала ресторана, бармен, повар. Квалификационные характеристики специальностей. Востребованность на рынке труда.

Практика – 2 часа

Экскурсия в ресторан. Цель: знакомство с профессией – официант. Его функциональные обязанности.

Тема № 1.3. Основные типы и классы предприятий общественного питания – 4 часа

Теория – 2 часа

Типы предприятия общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания – рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные. Классификация по стадиям производства: заготовочные предприятия, доготовочные предприятия**.**

Виды баров – вестибюльный, ресторанный, вспомогательный, банкетный, мини-бар, бар при бассейне.

Практика – 2 часа

Определение типа и класса предприятия общественного питания исходя из приложенных характеристик, перечня услуг и предлагаемого меню.

Тема № 1.4. Зачет по разделу – 1 час

Раздел № 2. Основы ресторанного менеджмента – 18 часов

Тема № 2.1. Ресторан, как вид малого бизнеса – 3 часа

Теория – 2 часа

Ресторан. Ресторанный бизнес. Экономическая цель. Классификация по месторасположению, классу, типу и сервиса. Городские рестораны. Рестораны самообслуживания. Вокзальные рестораны. Вагоны-рестораны. Имеются в основном в поездах дальнего следования. Рестораны на теплоходах. Рестораны для мототуристов. Рестораны в самолетах. Вегетарианские рестораны. Закупочные. Выездные рестораны. Бизнес-план.

Практика – 1 час

Просмотр учебного видеофильма «Бизнес-план Рональда Нолл (Ronald L.Noll – «Restaurant Report»).

Тема № 2.2. Организационная структура управления предприятием общественного питания – 4 часа

Теория – 2 часа

Понятие «управление». Состав подразделений предприятий общественного питания: административные помещения; производственные помещения; торговые помещения; складские помещения; бытовые помещения; технические помещения. Структура управления предприятием питания; Принципы управления и размещения сети предприятий общественного питания.

Практика – 2 часа

Определение вида и типа организационной стриктуры предприятия общественного питания исходя из предложенного описания и иерархии управления предприятием.

Тема № 2.3. Механизмы ресторанного менеджмента: стратегия «Специального предложения» – 6 часов

Теория – 2 часа

Менеджмент в ресторанном бизнесе и клубной индустрии. Топ – менеджер. Технологии активных продаж – реклама, мастер-классы, система бонусов, акции по снижению цен и др.

Практика – 4 часа

Анализ активных продаж, предлагаемых предприятиями общественного питания города Ханты-Мансийска. Разработка концепции предприятия общественного питания и составления для него рекламного буклета.

Тема № 2.4. Основы правовых отношений в индустрии питания – 4 часа

Теория – 2 часа

Нормативные документы, регламентирующие работу предприятий общественного питания в РФ. ГОСТы, ОСТы, ТУ, постановления РФ.

Практика – 2 часа

Решение ситуационных задач с использованием нормативных документов регламентирующих деятельность предприятий общественного питания.

Тема № 2.5. Зачет по разделу – 1 час

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК

Раздел № 3. Основы охраны труда. Правила пожарной безопасности – 4 часа

Тема № 3.1. Организация мер по обеспечению пожарной безопасности в ресторанах – 4 часа

Теория – 2 часа

Основные этапы процесса создания противопожарной безопасности:

- проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны на предприятии общественного питания;
- проведение противопожарной подготовки работников;
- проведение противопожарной профилактики.

Практика – 2 часа

Проведение организационного мероприятия по предупреждению пожарной безопасности на предприятии общественного питания города Ханты-Мансийска.

Тема № 3.2. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания – 4 часа.

Теория – 2 часа

Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятии общественного питания. Профилактика производственного травматизма. Нормативные санитарно-гигиенические условия.

Электробезопасность на предприятии общественного питания. Обучение персонала.

Практика – 2 часа

Решение ситуационных задач с использованием нормативных документов регламентирующих трудовую деятельность сотрудников предприятия общественного питания.

Тема № 3.3. Зачет по разделу – 1 час

Раздел № 4. Основные правила этикета – 13 часов

Тема № 4.1. Правила поведения персонала в ресторанах – 4 часа

Теория – 2 часа

Правила поведения в гостевой зоне ресторана. Приветствие Гостя. Подготовка к работе/общению с Гостем. Язык тела и жестов, поведение. Улыбка, как профессиональная обязанность персонала ресторана. Предвосхищаем пожелания Гостя. Спрашивать, отвечать. Правила поведения персонала во время возникновения конфликтной ситуации с Гостем.

Практика – 2 часа

Разработка памятки для официанта по правилам поведения в гостевой зоне ресторана. Решение ситуационных задач.

Тема № 4.2. Требования, предъявляемые к персоналу по обслуживанию в зале ресторана – 4 часа

Теория – 2 часа

Знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего распорядка предприятия (организации); соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места; знание и соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности; знание требований нормативных и технических документов на услуги общественного питания, в том числе на продукцию общественного питания; владение профессиональной терминологией; повышение квалификации работников (не реже одного раза в пять лет). Знакомство с внутренними стандартами обслуживания, разработанных на предприятиях общественного питания в г. Ханты-Мансийске

Практика – 2 часа

Составление стандартов обслуживания и общения с гостями для сотрудников ресторана.

Тема № 4.3. Культура обслуживания клиентов – 4 часа

Теория –2 часа

Понятие этики в целом и профессиональной этики в частности. Культура общения персонала ресторана с посетителями. Профессиональна этика работников ресторана.

Практика – 2 часа

Тренинг «Единые правила поведения для персонала ресторана».

Правила поведения персонала во время возникновения конфликтной ситуации с Гостем.

Тема № 4.4. Зачет по разделу – 1 час

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК

Раздел №5. Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма – 15 часов

Тема 5.1. Гигиена труда, производственная санитария – 9 часов

Теория – 2 часа

Обучение в «Центре гигиены и эпидемиологии в ХМАО – Югре», санэпидстанция.

Практика – 7 часов

Аттестация по допуску к производственной практике учащихся по специальности «Официант» в «Центре гигиены и эпидемиологии в ХМАО – Югра», санэпидстанции. Сдача санитарного минимума. Выдача личных медицинских книжек. Прохождение медосмотра в ОКБ для допуска производственной практики учащихся по специальности «Официант».

Тема 5.2. Профилактика производственного травматизма – 4 часа

Теория – 2 часа

Профилактика производственного травматизма. Причины травматизма: организационные, технические.

Расследование и учет несчастных случаев.

Практика – 2 часа

Просмотр фильма «Охрана труда и профилактика производственного травматизма на предприятиях общественного питания».

Тема № 5.3. Зачет – 1 час

Получение допуска к производственной практике в личных медицинских книжках**.**

Раздел № 6. Производственная практика – 30 часов

Тема 6.1. Подготовка и организация работы – 2 часа

Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности в гостинице. Поведение персонала гостиницы в экстренных случаях.

Тема 6.2. Структура предприятия общественного питания – 2 часа

Знакомство со службами предприятий общественного питания и характером их работы.

Знакомство с группами помещений предприятия общественного питания:

- торговыми помещениями;
- производственными помещениями;
- складскими помещениями;
- административно-бытовыми помещениями;
- техническими помещениями.

Тема 6.3. Правила и приемы обслуживания потребителей – 2 часа

Функции работников общественного питания при общении с потребителями.

Процесс обслуживания потребителей:

- прогноз обслуживания;
- ожидание потребителем малоприятных событий (очередь, затягивание времени при подаче блюд, долгое ожидание расчета с официантом и т. п.);
- формирование неадекватного (вопреки ожиданиям положительного) представления о профессиональных качествах официантов и другого обслуживающего персонала.

Тема 6.4 Виды и назначения столовой посуды, приборов, столового белья – 2 часа

Предметы столовой посуды. Столовая посуда из металла. Виды металлической посуды. Виды керамической посуды. Виды стеклянной посуды. Посуда из огнеупорного стекла. Комплектные приборы. Уход за керамической посудой. Уход за стеклянной посудой. Работа с фарфоровой посудой.

Тема 6.5. Правила подачи блюд и напитков, требования по их оформлению и температуре – 2 часа

Отработка приемов переноски подносов. Оформление подносов. Отработка раскладывания приборов в соответствии с требованиями.

Тема 6.6. Составление меню для официальных и неофициальных приемов – 2 часа

Отработка навыка составления меню для официальных и неофициальных приемов.

Тема 6.7. Подготовка ресторанного зала к обслуживанию – 8 часов

Отработка поэтапной подготовки ресторанного зала к обслуживанию: уборка помещения; расстановка мебели; получение и подготовка к использованию столового белья, посуды, приборов; предварительная сервировка стола; окончательная сервировка стола.

Тема 6.8. Обслуживание в зале ресторана – 8 часов

Организация обслуживания официантами. Организация работы метрдотеля. Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещения их в зале, предложение меню и прейскуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача посуды и чеков для исполнения заказа на производство, подача заказанной продукции.

Последовательность подачи блюд и напитков.

Методы подачи блюд: в обнос (французский), с применением подсобного приставного стола (английский) и с использованием элементов самообслуживания (русский).

Правила подачи холодных блюд и закусок. Подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства и порционирование блюд. Порядок замены использованной посуды и приборов.

Правила подачи горячих закусок.

Подбор посуды и правила подачи супов.

Подготовка стола для подачи вторых горячих блюд. Способы подачи вторых блюд. Уборка со стола использованной посуды.

Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих, холодных сладких блюд и напитков. Расчет с посетителями.

Тема 6.9. Обслуживание в зале иностранных клиентов – 1 час

Отработка технологии подачи блюд иностранным клиентам с учетом их национальных особенностей и привычек.

Тема 6.10. Отчет по итогом учебной практики – 1 час

Оформление документов по учету выполненной работы – дневник учебной практики, отчет (анализ работы).

Раздел № 7. Правила и технические приемы обслуживания потребителей – 58 часов

Тема № 7.1. Виды и назначение столовой мебели, посуды, приборов, белья – 10 часов

Теория – 6 часов

Ассортимент столовой посуды: фарфоровая, фаянсовая, стеклянная и хрустальная, металлическая. Предметы инвентаря. Столовые приборы. Столовое белье. Назначение столовой посуды, приборов, белья.

Практика – 4 часа

Изучение ассортимента посуды в ресторане класса «Люкс». Производители современного ассортимента посуды для ресторанов. Просмотр учебного видеофильма «Школа ресторатора»

Тема № 7.2. Виды меню, структура меню, цена, граммы – 8 часов

Теория – 4 часа

Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Виды, назначение. Требования, предъявляемые к составлению меню. Правила и порядок составления меню, прейскурантов, карт вин. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Особенности составления и оформления различных видов меню.

Практика – 4 часа

Разработка и составление меню для предложенного вида предприятия общественного питания. Расчет стоимости одной порции, половины порции. Калорийность блюд.

Тема № 7.3. Подготовка ресторанного зала к обслуживанию. Правила сервировки стола – 18 часов

Теория – 8 часов

Основные этапы в подготовке ресторанного зала к обслуживанию: уборка помещения; расстановка мебели; получение и подготовка к использованию столового белья, посуды, приборов; предварительная сервировка стола; окончательная сервировка стола.

Практика – 10 часов

Отработка навыков складывания полотняных салфеток различными способами, накрытия столов скатертями и наперонам, крепления фуршетной «юбки». Изучение техники натирки столового стекла посуды и приборов. Сервировка на завтрак, обед и ужин, по предварительно заказанному меню. Предварительная сервировка, технология выполнения дополнительной сервировки стола. Подготовка «Шведкой линии» к обслуживанию.

Тема № 7.4. Обслуживание гостей в зале ресторана – 18 часов

Теория – 7 часов

Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещения их в зале, предложение меню и прейскуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача посуды и чеков для исполнения заказа на производство, подача заказанной продукции.

Последовательность подачи блюд и напитков.

Методы подачи блюд: в обнос (французский), с применением подсобного приставного стола (английский) и с использованием элементов самообслуживания (русский).

Правила подачи холодных блюд и закусок. Подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства и порционирование блюд. Порядок замены использованной посуды и приборов.

Правила подачи горячих закусок.

Подбор посуды и правила подачи супов.

Подготовка стола для подачи вторых горячих блюд. Способы подачи вторых блюд. Уборка со стола использованной посуды.

Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих, холодных сладких блюд и напитков. Расчет с посетителями.

Практика – 11 часов

Просмотр учебного видеофильма «Стандарты обслуживания». Отработка технологии подачи блюд в обнос, с применением подсобного стола. Осуществление подбора посуды приборов и стекла исходя из предложенного меню. Отработка технологии уборки использованной посуды со стола. Расчет стоимости банкета на 10 человек по предложенному меню.

Тема № 7.5. Особенности обслуживания иностранных туристов – 4 часа.

Теория – 2 часа

Особенности питания туристов разных стран. Национальные обычаи.

Практика – 2 часа

Самостоятельная работа со специальной литературой, справочниками. Цель: подбор материалов, подготовка сообщений по обслуживанию гостей в ресторане из стран Америки, Китая, Германии, Японии и др.

Тема № 7.6. Зачет по разделу – 1 час.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Сервировочный стол;
2. Учебники и журналы по гостеприимству;
3. Учебно-методические комплексы;
4. Справочная и методическая литература;
5. Книги и журналы по технологии обслуживания в гостиницах;
6. Образцы рекламных проспектов предприятий общественного питания;
7. Видеофильм «Ресторанный этикет»;
8. Комплект столового белья;
9. Столовый сервиз;
10. Столовые приборы.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Богушёва, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания / В. И, Богушёва. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001. – 268 с.
2. Гостиничный и ресторанный бизнес: Учебник / Под ред. А.Д.Чудновского. – М.: ЭКМОС, 2001. – 352 с.
3. Гуляев, В.Г. Организация ресторанной деятельности: Учеб.пособ. / В.Г Гуляев. – М.: Нолидж, 1996. – 312 с.
4. Ефремова, М.В. Основы технологии ресторанного бизнеса: Учеб.пособ. / М.В. Ефремова. – М.: Ось, 2001. – 192 с.
5. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Мн.: ООО Новое знание, 2002.
6. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учеб. Для нач. проф. Образования / под ред. А.Ю. Лапина. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 208с.
7. Моисеева, Н.К. Стратегическое управление рестораном: Учебник / Н.К. Моисеева. – М.: Финансы и статистика, 2003. – 208 с.
8. Основы ресторанной деятельности: Учебник / Г.И. Зорина, Е.Н. Ильина, Е.В. Мошняга и др; Сост. Е.Н. Ильина. – М.: Экономика, 2002. – 200 с.
9. Песоцкая, Е.В. Маркетинг ресторанных услуг / Е.В. Песоцкая. – СПб. 2002. – 160 с.
10. Пивоварова, М. Стратегии привлечения клиентов в индустрии гостеприимства / М. Пивоварова // Маркетинг. – 2002. - № 2 (51). – с. 63-68
11. Розенталь, Д.Э. Ресторанный маркетинг / Д.Э. Розенталь, Н.Н. Кохтев. – М.: Высшая школа, 1996. – 469 с.
12. Эгертон, Т. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном Пер. / Т. Эгертон. – М.: Росконсульт, 2001. – 220 с.