

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ»**

Программа рассмотрена
МС МБУДО «МУК»
Протокол № 7
«28» июня 2023 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУДО «МУК»
Н.П. Черняева
Приказ № 294 от 23.08.2023



**ПРОГРАММА
профессионального обучения
для обучающихся 10-х классов
«ОФИЦИАНТ»**

Срок реализации 102 часа.

**Составитель:
Смирнова Екатерина Александровна
мастер производственного обучения**

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 «Официанта» 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 просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»».

Программа рассчитана на 102 часов (3 часа в неделю), предназначен для учащихся 10 классов.

Цель программы: комплексная подготовка профессиональных помощников официанта, 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 оборудовании;
- способствовать овладению профессиональными знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения размещения 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 базе образовательного учреждения и социальных партнеров (столовых, кафе и ресторанах), заканчивается сдачей квалификационного экзамена с присвоением квалификации «Помощник официанта». При наличии подтвержденного опыта работы в организациях питания по выполнению вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания не менее 6 месяцев,

присваивается квалификация «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;
- принципы 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

Профессиональный стандарт Официант/бармен

(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 г. N 115 н)

Помощник официанта

Трудовая функция. *Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания.*

- Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала.
- Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу.
- Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность).
- Подача блюд и напитков гостям организации питания.
- Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов.
- Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания.

Должен уметь:

- Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания.
- Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию.
- Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания.
- Проверять качество и состояние столового белья в организации питания.
- Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания.
- Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток.
- Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее.
- Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе.
- Сортировать использованную столовую посуду и приборы.
- Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания.

Должен знать:

- Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей.
- Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания.
- Виды сервировки стола при обслуживании гостей.
- Виды и назначение ресторанных аксессуаров.
- Характеристика столовой посуды, приборов.
- Правила и техника подачи блюд и напитков.
- Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей.
- Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов.
- Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней.
- Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках.
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

Официант

Трудовая функция. *Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки.*

- Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания.
- Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков.
- Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания.
- Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания.

Должен уметь:

- Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей.
- Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
- Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам
- Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
- Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки.
- Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания.
- Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.

Должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Характеристика блюд и напитков, включенных в меню.
- Правила сочетаемости напитков и блюд.
- Классификация алкогольных и безалкогольных напитков.
- Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов.
- Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая.
- Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности.
- Классификация кофе по видам и степени обжарки.
- Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами.
- Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания.
- Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов.
- Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар.
- Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей.
- Техника продаж и презентации блюд и напитков.
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

Трудовая функция. *Обслуживание гостей в зале организации питания.*

- Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания.
- Подача блюд и напитков гостям организации питания.
- Замена использованной посуды, приборов и столового белья.

Должен уметь:

- Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков.
- Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков.
- Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков.

- Презентовать гостям блюда и напитки при подаче.
- Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей.
- Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей.
- Разрешать конфликтные ситуации.

Должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Правила и очередность подачи блюд и напитков
- Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.
- Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей.
- Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря.
- Правила и техника подачи блюд.
- Правила и техника подачи коктейлей.
- Правила и техника подачи чая и кофе.
- Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов.
- Методы разрешения конфликтных ситуаций.
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессионального обучения
«ОФИЦИАНТ»
10 класс

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов	Форма промежуточной аттестации
Экономический блок		21	
1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	9	Зачет
2.	Основы ресторанного менеджмента	12	Зачет
Общепрофессиональный блок		16	
3.	Основы охраны труда. Правила пожарной безопасности	3	Зачет
4.	Основные правила этикета	13	Зачет
Профессиональный блок		57	
5.	Правила и технические приемы обслуживания потребителей	24	Зачет
6.	Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма.	3	Зачет
7.	Учебная практика	30	Отчет по итогам учебной практики
Консультации		4	
Квалификационный экзамен		4	
ИТОГО:		102	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы профессионального обучения
«ОФИЦИАНТ»
10 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
1.2.	Знакомство с профессией. Требования, предъявляемые к официанту.	1	3	4
1.3.	Основные типы и классы предприятий общественного питания.	1	2	3
1.4.	Зачет по разделу	1	0	1
Всего:		4	5	9
Раздел № 2. Основы ресторанного менеджмента				
2.1.	Ресторан, как вид малого бизнеса	1	2	3
2.2.	Организационная структура управления предприятием общественного питания	1	2	3
2.3.	Механизмы ресторанного менеджмента: стратегия «Специального предложения»	1	2	3
2.4.	Основы правовых отношений в индустрии питания	1	1	2
2.5.	Зачет по разделу	1	0	1
Всего:		5	7	12
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК				
Раздел № 3. Основы охраны труда. Правила пожарной безопасности				
3.1.	Организация мер по обеспечению пожарной безопасности в ресторанах	1	0	1
3.2.	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания	1	0	1
3.3.	Зачет по разделу	1	0	1
Всего:		3	0	3
Раздел № 4. Основные правила этикета				
4.1.	Правила поведения персонала в ресторанах	2	1	3
4.2.	Требования, предъявляемые к персоналу по обслуживанию в зале ресторана	3	2	5
4.3.	Культура обслуживания гостей	3	1	4
4.4.	Зачет по разделу	1	0	1
Всего:		9	4	13
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК				
Раздел № 5. Правила и технические приемы обслуживания потребителей				
5.1.	Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей	4	5	9
5.2.	Виды меню, структура меню, цена, граммы.	3	3	6
5.3.	Подготовка ресторана к обслуживанию. Правила сервировки стола	2	1	3
5.4.	Обслуживание гостей в зале ресторана	1	2	3
5.5.	Особенности обслуживания иностранных туристов	1	1	2

№ темы	Наименование и содержание темы	Количество часов		
		теория	практика	всего
5.6.	Зачет по разделу	0	1	1
Всего:		11	13	24
Раздел № 6. Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма				
6.1.	Гигиена труда, производственная санитария	1		1
6.2.	Профилактика производственного травматизма	1	0	1
6.3.	Зачет	0	1	1
Всего:		2	1	3
Раздел № 7. Учебная практика				
7.1.	Подготовка и организация работы	0	2	2
7.2.	Структура предприятия общественного питания	0	2	2
7.3.	Правила и приемы обслуживания потребителей.	0	4	4
7.4.	Виды и назначения столовой посуды, приборов, столового белья	0	4	4
7.5.	Правила подачи блюд и напитков, требования по их оформлению и температуре	0	4	4
7.6.	Составление меню для официальных и неофициальных приемов	0	4	4
7.7.	Подготовка ресторанный зала к обслуживанию.	0	4	4
7.8.	Обслуживание в зале ресторана	0	4	4
7.9.	Обслуживание в зале иностранных клиентов	0	1	1
7.10.	Отчет по итогам учебной практики	0	1	1
Всего:		0	30	30
Консультации		4	0	4
Квалификационный экзамен		2	2	4
ИТОГО		40	62	102

СОДЕРЖАНИЕ
программы профессионального обучения
«ОФИЦИАНТ»
10 класс

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ БЛОК

Раздел № 1. Основы рыночной экономики и предпринимательства – 9 часов

Тема № 1.1. Введение. Правила внутреннего распорядка – 1 час

Теоретическая часть – 1 час

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

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

Теоретическая часть – 1 час

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.

Практическая часть – 3 часа

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

обязанности. Практическая работа, портрет «Официант и анти официант».

Тема № 1.3. Основные типы и классы предприятий общественного питания –3 часа

Теоретическая часть – 1 час

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.

Практическая часть – 2 часа

Определение типа и класса предприятия общественного питания по предложенным фото и описанию. Анализ типов предприятий общественного питания города Ханты-Мансийска.

Тема № 1.4. Зачет по разделу – 1 час

Раздел № 2. Основы ресторанного менеджмента – 16 часов

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

Теоретическая часть – 1 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.

Практическая часть – 2 часа

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

Тема № 2.2. Организационная структура управления предприятием общественного питания – 3 часа

Теоретическая часть – 1 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.

Практическая часть- 2 часа

Составление структур управление рестораном по линейно-функциональному и штабному признаку. Определение вида структуры управления персоналом на примере предприятий общественного питания.

Тема № 2.3. Механизмы ресторанного менеджмента: стратегия «Специального предложения» – 3 часа

Теоретическая часть – 1 час

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

Практическая часть – 2 часа.

Анализ активных продаж, предлагаемых предприятиями общественного питания города Ханты-Мансийска.

Тема № 2.4. Основы правовых отношений в индустрии питания – 2 часа

Теоретическая часть – 1 час

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

Практическая часть – 1 часа.

Решение ситуационных задач с использованием нормативной документации регламентирующей предприятия общественного питания.

Тема № 2.5. Зачет по разделу – 1 час

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК

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

Тема № 3.1. Организация мер по обеспечению пожарной безопасности в ресторанах – 3 часа

Теоретическая часть – 1 час

Основные этапы процесса создания противопожарной безопасности:

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

Тема № 3.2. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания – 2 часа.

Теоретическая часть – 1 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.

Тема № 3.3. Зачет по разделу – 1 час

Раздел № 4. Основные правила этикета – 14 часов

Тема № 4.1. Правила поведения персонала в ресторанах – 3 часа

Теоретическая часть – 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.

Практическая часть – 1 час

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 – 5 часов

Теоретическая часть – 3 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).

Практическая часть - 2 часа

Просмотр обучающего видеоролика «Правила поведения официанта в зале ресторана».

Тема № 4.3. Культура обслуживания гостей – 4 часа

Теоретическая часть – 3 часа

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

Практическая часть – 1 час

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. Правила и технические приемы обслуживания потребителей – 37 часов

Тема № 5.1. Виды и назначение столовой мебели, посуды, приборов, белья – 9 часов

Теоретическая часть – 4 часов

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

Практическая часть – 5 часов.

Отработка техники натирки столового стекла, приборов и столовой посуды. Утюжка столового белья. Складывания полотняных салфеток различными способами.

Тема № 5.2. Виды меню, структура меню, цена, граммы – 6 часов

Теоретическая часть – 3 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.

Практическая часть – 3 часа

Составление меню ресторана по предложенным критериям с использованием кулинарной характеристики блюд и напитков.

Тема № 5.3. Подготовка ресторана к обслуживанию. Правила сервировки стола – 3 часа

Теоретическая часть – 2 часа

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

Практическая часть – 1 час

Выполнение сервировки стола:

- обеденного стола;
- сервировка стола для ужина;
- банкетная сервировка.

Тема № 5.4. Обслуживание гостей в зале ресторана – 3 часа

Теоретическая часть – 1 час

Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещения их в зале, предложение меню и прејскуранта, 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.

Практическая часть – 2 часа

Просмотр учебного видеофильма «Стандарты обслуживания». Решение ситуационных задач.

Тема № 5.5. Особенности обслуживания иностранных туристов – 2 часа.

Теоретическая часть – 1 час.

Особенности питания туристов разных стран. Национальные обычаи.

Практическая часть – 1 час.

Самостоятельная работа со специальной литературой, справочниками. Цель: подбор материалов, подготовка сообщений по обслуживанию гостей в ресторане из стран Америки, Китая, Германии, Японии и др. Рекомендация блюд иностранным туристам на английском языке.

Тема № 5.6. Зачет по разделу – 1 час.

Раздел № 6. Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма – 3x1cf часов

Тема 6.1. Гигиена труда, производственная санитария – 1 час

Теоретическая часть – 1 час.

Санитарно-гигиенические условия труда, основные требования. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарные нормы и правила для официантов.

Тема 6.2. Профилактика производственного травматизма – 1 час

Теоретическая часть – 1 часа

Профилактика производственного травматизма. Причины травматизма: организационные, технические.

Расследование и учет несчастных случаев.

Тема № 6.3. Зачет – 1 час

Раздел № 7. Учебная практика – 30 часов

Тема 7.1. Подготовка и организация работы – 2 часа

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

Тема 7.2. 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 7.3. Правила и приемы обслуживания потребителей – 4 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 7.4 Виды и назначения столовой посуды, приборов, столового белья – 4 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 7.5. Правила подачи блюд и напитков, требования по их оформлению и температуре – 4 часа

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

Тема 7.6. Составление меню для официальных и неофициальных приемов – 4 часа

Отработка навыка составления меню для официальных и неофициальных приемов.

Тема 7.7. Подготовка ресторанный зала к обслуживанию – 4 часа

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

Тема 7.8. Обслуживание в зале ресторана – 4 часа

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 7.9. Обслуживание в зале иностранных клиентов – 1 час

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

Тема 7.10. Отчет по итогам учебной практики – 1 час

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

КОНСУЛЬТАЦИИ

Консультации – 4 часа.

Разбор теоретической и практической части экзаменационных билетов.

ЭКЗАМЕН

Экзамен – 4 часа.

Теоретическая часть – 1 час.

Освещение теоретической части билета.

Практическая часть – 1 час.

Выполнение практического задания билета.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Учебный кабинет:

Парты – 10 шт., стулья – 20шт., классная доска, шкафы, рабочее место педагога, стенды.

Технические средства обучения:

Проектор, экран, ноутбук, компьютер.

Методическое обеспечение:

Методические комплексы, справочная и методическая литература, учебники для официантов, книги и журналы по ресторанному делу, кулинарии, этикету и т.п. Образцы рекламных проспектов предприятий общественного питания

Раздаточный материал:

Карточки с ситуационными задачами, дидактический материал, карточки с контрольными и самостоятельными работами, схемы, таблицы и др.

Оборудование:

Сервировочный стол, комплект столового белья, столовая посуда, столовые приборы, столовое стекло.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

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. Шувалова, И. А. Защита прав потребителей: пособие / И.А. Шувалова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 166 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; URL: <http://new.znaniium.com>]. — (Юридическая консультация). — www.dx.doi.org/10.12737/22820. - ISBN 978-5-16-105551-9. - Текст: электронный. -URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1014284>
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. —2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. —Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452241>
3. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.

учреждений сред, проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. -256 с, [16] с. цв. ил.

4. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. 4.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. -256 с.

5. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр, и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://bibli-online.ru/bcode/452306>

6. Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. —2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. —304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456862>

Дополнительная литература:

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. -11-е изд., стер. -М.: Академия, 2013. -432 с.

2. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 287 с

3. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.m/bcode/457045>