



**Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Московский образовательный комплекс имени
Виктора Талалихина»**

РАССМОТРЕНО
Педагогический совет
Протокол № 9 от 18.05.2017г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МОК
им. В. Талалихина
В.Л. Поляков
30 августа 2017г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

объединения дополнительного образования

«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

Ознакомительный уровень

Направленность программы: техническая

Возраст обучающихся: 15-17 лет

Срок реализации программы: 54 часа

Автор-составитель программы:

Савич Елена Борисовна,
педагог дополнительного образования

Москва
2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная программа дополнительных образовательных услуг учебного курса «Ресторанный сервис» разработана и составлена в соответствии с требованиями обязательного Государственного стандарта по специальности «Повар, кондитер» с учетом запросов регионального рынка труда.

Цель данного курса - повышение профессиональной грамотности и компетентности обучающихся по специальности «Повар, кондитер», дать необходимые для их практической работы знания о предприятиях питания, структуре ресторана, обслуживании в ресторане.

Задачи программы:

задачи в обучении:

знать: определение, классификация предприятий общественного питания; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; структуру производства, требования к производственным цехам, назначение и размещение производственных цехов; виды торговых и вспомогательных помещений; ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение, технологию обслуживания ;

задачи в развитии

на основе изученного материала, идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия;; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; использовать разные способы сервировки;

задачи в воспитании

изучение этикета обслуживания способствует формированию углублению профессиональной подготовки и организации творческого труда.

Методика преподавания строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При планировании и проведении занятий использованы такие формы и методы обучения как лекции, семинарские и практические занятия.

Срок реализации программы: 54 учебных часа

Формы и режим занятий:

Форма обучения:

– групповая (занятия проводятся в разновозрастных группах, численный состав группы –10 человек).

Прогнозируемые (ожидаемые) результаты программы:

В результате изучения предмета студенты должны знать:

определение, классификация предприятий общественного питания; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; структуру производства, требования к производственным цехам, назначение и размещение производственных цехов; виды торговых и вспомогательных помещений; ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение; классификацию блюд, отличительные особенности технологии приготовления, правила отпуска, требования качества, ассортимент.

должны уметь: идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия; составлять схемы организации технологических процессов в цехах; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов;

Механизм выявления образовательных результатов программы:

Формы и режим контроля:

- входной контроль (тестирование);
- текущий контроль (практические занятия);

– итоговый контроль (мастер классы).

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебно-тематический план

№ п/п	Названия разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие		1		тестирование
2	ТЕМА 1.Основы ресторанного дела	26	14	12	
2.1	Типы предприятий общественного питания. Характеристика. Классификация предприятий общественного питания в России. Типы ресторанов		3		
2.2.	Структура управления рестораном.		3		
2.3	Торговые, производственные и вспомогательные помещения ресторана. Требования к размещению.		3		
2.4	Барное обслуживание. Виды баров в гостинице. Особенности работы лобби-бара, мини-бара.		1	2	
2.5	Виды меню: «счастливый час», со свободным выбором блюд, женское, заказных блюд, «шведский стол», бизнес –ланч, комплексное меню и т.д.		1	2	
2.6	Требования, предъявляемые к внешнему виду и квалификации сотрудников баров и ресторанов. Правила этикета. Подготовка персонала к обслуживанию.		1	2	
2.7	Столовое белье		1	2	
2.8	Столовая посуда и приборы		1	2	
3	Тема 2 Виды и способы обслуживания в ресторанах	27	3	24	
3.1	Методы обслуживания при предоставлении услуги питания.Ознакомление с основными операциями по подготовке к предоставлению услуги питания.		2	1	
3.2	Отработка приемов накрытия столов скатертями			3	

	и их замены				
3.3	Овладение приемами складывания салфеток			3	
3.4	Отработка приемов сервировки столов на завтрак			3	
3.5	Отработка приемов сервировки столов на обед			3	
3.6	Отработка приемов сервировки столов на ужин			3	
3.7	Отработка приемов сервировки столов для банкета			3	
3.8	Овладение техникой обслуживания минибаров			3	
3.9	Правила и формы расчета с потребителями. Составление счетов за обслуживание		1	2	
Итого:		53	17	36	
	Итоговое занятие			1	
Итого:		54	17	37	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 раздел. Вводное занятие

Знакомство с содержанием курса. Инструктаж по ТБ

2 раздел. Тема 1. Основы ресторанного дела

1. Типы предприятий общественного питания. Характеристика. Классификация предприятий общественного питания в России. Типы ресторанов. Формы организации питания в гостиницах.

2. Структура управления рестораном. Линейная и функциональная. В зависимости от контингента обслуживаемых гостей, категорий и оснащения - предприятия питания используют разные виды сервиса.

3. Торговые, производственные и вспомогательные помещения ресторана. Требования к размещению. Техника безопасности. Комплектование зон.

4. Барное обслуживание. Виды баров в гостинице. Особенности работы лобби-бара, мини-бара, бара буфета. Цикл напитков предоставляет собой последовательность прохождения напитка от поставщика к клиенту

5. Виды меню: «счастливый час», со свободным выбором блюд, женское, заказных блюд, «шведский стол», бизнес –ланч, комплексное меню и т.д. Состав блюд, технология обслуживания. Порядок подачи блюд.

6. Требования, предъявляемые к внешнему виду и квалификации сотрудников баров и ресторанов. Правила этикета. Подготовка персонала к обслуживанию. Хорошие манеры, вежливость, готовность оказать услугу, уважение и терпимость, чувство такта, сдержанность и спокойствие. Характер каждого гостя, его обычаи и пожелания должны приниматься во внимание в первую очередь, иначе не удастся достигнуть необходимого взаимопонимания с посетителями. Положительное влияние на внешний вид служащего оказывает рабочая одежда.

7. Столовое белье. Ассортимент, характеристика, назначение.

8. Столовая посуда и приборы. Фарфоровая, металлическая и стеклянная посуда. Приборы. Ассортимент, характеристика, назначение.

3 раздел.

Тема 2. Виды и способы обслуживания в ресторанах

1. Методы обслуживания при предоставлении услуги питания. Ознакомление с основными операциями по подготовке к предоставлению услуги питания. Подготовка ресторанный зала к обслуживанию.

2. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены. Виды скатертей, технология подбора скатерти к заданию

3. Овладение приемами складывания салфеток. Виды салфеток. Цветовое решение. Сочетание салфеток и меню.

Отработка приемов сервировки столов на завтрак. Виды завтраков: континентальный завтрак, расширенный завтрак, английский завтрак, американский завтрак, завтрак с шампанским, поздний завтрак.

4. Технология подачи блюд. Сервировка стола на два, четыре, шесть персон. Обслуживание на завтраке по системе «Шведский стол»

5. Отработка приемов сервировки столов на обед. Виды блюд на обед и набор посуды приборов и посуды в зависимости от меню. «A la cart, A part, Table d'hote»
Технология подачи блюд. Сервировка стола на два, четыре, шесть персон

6. Отработка приемов сервировки столов на ужин. Виды ужинов. Технология подачи блюд. Сервировка стола на два, четыре, шесть персон

7. Отработка приемов сервировки столов для банкета. Обслуживание банкетов с разной расстановкой столов и стульев. Банкет фуршет

Овладение техникой обслуживания минибаров. Пополнение минибаров, снятие показателей и обновление ассортимента. Обслуживание в гостиничных номерах. Официант, работающий в номере, должен знать не только правила сервировки стола, последовательность подачи блюд, технику обслуживания, но и правила поведения в номере;

8. Правила и формы расчета с потребителями. Составление счетов за обслуживание. Принятие денег и расчет безналичным способом.

ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение программы

Требования к помещению(ям) для учебных занятий: в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.3172-14 для организации учебного процесса предполагает наличие:

Оборудование учебного кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- экран, проектор, магнитная доска;
- дидактические пособия;
- программное обеспечение;
- видеофильмы по различным темам.

Технические средства обучения:

- видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор или плазменная панель);
- компьютер.

Оборудование тренингового кабинета –кабинет- ресторанный зал, оборудование: мини-бар, стулья, столы, барная стойка, посуда, столовое белье

Используемая литература

Основные источники

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство и год издания
--------------	---------------------	--------------	-----------------------------------

1	Ресторанное дело	Ковалев Н.И. Куткина М.Н. Кравцова В.А	Издательский дом «Деловая литература», 2012 г.
2	«Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах».	Сорокина А.В.	Учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2015

Дополнительные источники

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство и год издания
1	Санитария и гигиена питания	Рубина Е.А	Издательский центр «Академия», 2009
2	Основы калькуляции и учета в общественном питании	Потапова И.И.	Издательский центр «Академия», 2007
3	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П.	Издательский центр «Академия», 2010
4	Организация производства на предприятиях общественного питания	Радченко С.Н.	Ростов н/Д: Феникс, 2012

Интернет-ресурсы (И-Р):

<http://fcior.edu.ru/>

www.pitportal.ru

www.restoranoff.ru