

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края
«Кореновский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КИТ
Т.А. Шапогина
« 31 » августа 2020 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Современные тенденции развития ресторанного бизнеса:
основы работы официанта»

Кореновск
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика дополнительной общеразвивающей программы «Современные тенденции развития ресторанного бизнеса: основы работы официанта»	3
2. Учебный план	5
3. Содержание обучения	6
4. Условия реализации программы	10
5. Результаты освоения программы	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ОСНОВЫ РАБОТЫ ОФИЦИАНТА»

1.1. Цель реализации программы

Обучение слушателей по дополнительной общеразвивающей программе «Современные тенденции развития ресторанного бизнеса: основы работы официанта»

1.2 Категория слушателей

Лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования

1.3 Результаты освоения дополнительной общеразвивающей программы «Современные тенденции развития ресторанного бизнеса: основы работы официанта»

Слушатель в ходе освоения программы должен:

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Количество часов на освоение программы – 80 часов.

1.4. Трудоемкость обучения

80 часов;

45 часов – теоретическое обучение

35 часов – практика

2 часа – итоговая аттестация

1.5 Форма обучения

Очная

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ КК КПТ

_____ Т.А.Шалюгина

« ____ » _____ 2020 г.

Учебный план

по дополнительной общеразвивающей программе
«Современные тенденции развития ресторанного бизнеса:
основы работы официанта»

Срок обучения: 80 часов (на договорной основе)

Категория слушателей: лица различного возраста, в том числе не имеющие
основного общего или среднего общего образования

№ п/п	Предметы	Общее кол-во часов
1. Теоретическое обучение по дополнительной общеразвивающей программе		
	Введение	2
Тема 1.1	Подготовка торгового зала к обслуживанию	6
Тема 1.2	Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	3
Тема 1.3	Правила сервировки столов	4
Тема 1.4	Обслуживание посетителей.	21
Тема 1.5	Специальные формы обслуживания. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию	8
2. Практическое обучение по дополнительной общеразвивающей программе		
Тема 2.1	Подготовка торгового зала к обслуживанию	3
Тема 2.2	Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	4
Тема 2.3	Правила сервировки столов	5
Тема 2.4	Обслуживание посетителей	16
Тема 2.5	Специальные формы обслуживания. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию	6
	Экзамен	2
	Итого	80

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ОСНОВЫ РАБОТЫ ОФИЦИАНТА»

№ темы	Наименование тем	Кол-во часов теоретических занятий	Кол-во часов практических занятий
	Введение	2	
Тема 1.1	Подготовка торгового зала к обслуживанию	6	3
Тема 1.2	Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	3	4
Тема 1.3	Правила сервировки столов	4	5
Тема 1.4	Обслуживание посетителей.	21	16
Тема 1.5	Специальные формы обслуживания. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию	8	6
	Экзамен	1	1
	Итого		80

№ темы	Наименование тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Кол-во часов
	Введение	Виды, типы и классы организаций общественного питания. Характеристика торговых и производственных помещений.	1
		Общие требования к профессии «официант».	1
Тема 1.1	Подготовка торгового зала к обслуживанию	Теоретические занятия	6
		Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.	1
		Способы расстановки мебели в торговом зале	1
		Правила подготовки торгового зала, столового белья к работе	1
		Правила подготовки посуды и приборов к работе	1
		Виды меню.	1
		Принципы составления меню.	1
		Практические занятия	3

		Подготовка рабочего места официанта. Подготовка зала для обслуживания в обычном режиме.	1
		Подготовка зала для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	1
		Составление меню.	1
Тема 1.2	Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	Теоретические занятия	3
		Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов.	1
		Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания.	1
		Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию.	1
		Практические занятия	4
		Подготовка столового белья.	1
		Подготовка столовой посуды.	1
		Подготовка столовых и вспомогательных приборов.	1
		Полировка посуды и приборов.	1
Тема 1.3	Правила сервировки столов	Теоретические занятия	4
		Виды и правила сервировки столов.	1
		Последовательность и техника сервировки столов	1
		Приёмы сервировки.	1
		Техника сервировки	1
		Практические занятия	5
		Сервировка столов завтрака для обслуживания в обычном режиме	1
		Сервировка столов обеда для обслуживания в обычном режиме	1
		Сервировка столов ужина для обслуживания в обычном режиме	1
		Сервировка столов для обслуживания на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	1
		Складывание салфеток различными приемами.	1
Тема 1.4	Обслуживание посетителей	Теоретические занятия	2
			1
		Методы организации труда официантов.	1
		Методы обслуживания гостей в зале.	1
		Правила культуры обслуживания.	1
		Правила протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	1
		Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет.	1
Правила и техника подачи алкогольных и	1		

	безалкогольных напитков.	
	Приветствие и размещение гостей за столом, прием заказа.	1
	Способы подачи блюд	1
	Правила, очередность и техника подачи блюд	1
	Правила, очередность и техника подачи напитков	1
	Правила и техника уборки использованной посуды	1
	Порядок оформления счетов и расчета с потребителем	1
	Кулинарная характеристика холодных закусок.	1
	Кулинарная характеристика холодных блюд.	1
	Кулинарная характеристика горячих закусок.	1
	Кулинарная характеристика горячих блюд.	1
	Кулинарная характеристика десертов.	1
	Кулинарная характеристика напитков.	1
	Правила сочетаемости напитков и блюд.	1
	Требования к качеству, температуре подачи блюд.	1
	Требования к качеству, температуре подачи напитков.	1
	Практические занятия	1 6
	Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.	1
	Ознакомление гостя с программами и скидками, действующими в определенные дни и часы.	1
	Осуществление приема заказа на блюда и напитки	1
	Обслуживание потребителей в обычном режиме.	1
	Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях	1
	Обслуживание потребителей на различных выездных мероприятиях	1
	Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд	1
	Рекомендации потребителям по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	1
	Осуществление подачи блюд гостям различными способами	1
	Осуществление подачи напитков, табачных изделий, специй и приправ гостям различными способами. Замена пепельниц.	1
	Применение ресторанных аксессуаров и инструментов. Предоставление счета и произведение расчета с потребителем.	1
	Освоение правил переноски заказов на подносе.	1

		Освоение техники подачи блюд и напитков на специальных тележках.		
		Соблюдение требований техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	1	
		Соблюдение температурного режима подачи блюд и напитков. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции	1	
		Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече, приветствии и размещении гостей за столом и обслуживании	1	
		Соблюдение правил ресторанного этикета при прощании с гостями. Соблюдение личной гигиены	1	
Тема 1.5	Специальные формы обслуживания. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию	Теоретические занятия	8	
		Особые формы обслуживания.	1	
		Принципы подготовки и обслуживание залов-экспресс, столов-экспресс, шведского стола.	1	
		Соблюдение правил сервировки.	1	
		Создание секции горячих и холодных блюд и напитков.	1	
		Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк».	1	
		Температурный режим подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий.	1	
		Правила эксплуатации специализированного оборудования.	1	
		Подготовка технических устройств, ресторанных аксессуаров и инструментов для выездных мероприятий.	1	
		Практические занятия	6	
		Освоение приемов сервировки «кофе-брейк»	1	
		Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе.	1	
		Подача хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов.	1	
		Подача чая и кофе.	1	
		Освоение приемов обслуживания «шведского стола»	1	
		Применение технических устройств.	2	
		Экзамен	Выполнение теоретического задания экзамена.	1
			Выполнение практического задания экзамена.	1

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор; экран.

Оборудование рабочих мест мастерской:

- рабочее место для каждого обучающего;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов.

4.2. Информационное обеспечение.

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

Основная литература

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО; Учеб. пособие для СПО: Допущено Минобразованием России. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2014. - 432 с.

Дополнительная литература

1. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для колледжей. - 3-е изд., перераб. и доп. – Ростов н\Д: изд-во: Феникс, 2013. - 384 с.

2. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России, 3-е изд. - М.: Академия, 2008. - 272 с.

Нормативная документация

1. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.

2. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.

3. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и доп. от 21.06.01 № 389.

4. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

6. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

7. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003.

8. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.

9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

11. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2-ФЗ

12. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

13. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.

Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

Обслуживать массовые банкетные мероприятия

Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.