

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

**г. Южноуральск
2019**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Южноуральский энергетический техникум (ГБПОУ ЮЭТ)



Разработчики:

Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № 4/1 от «25» декабря 2019 г.

Рассмотрена Методическим Советом и рекомендована к утверждению, протокол № 2 от «26» декабря 2019г.

Заместитель директора по методической работе



 И.С. Николаева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	17

1.ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Цель: качественное овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Задачи:

Обслуживать потребителей организаций питания под руководством официанта.

Обслуживать потребителей организаций питания блюдами и напитками.

Руководить деятельностью бригады официантов.

Управлять процессами обслуживания потребителей организаций питания.

Требования к образованию и обучению: без предъявления требований к уровню образования

Требования к опыту практической работы: -

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

Направленность программы: социально-педагогическая

Возрастная категория: 18 лет и выше.

Срок реализации программы: 3 мес.

2.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия

2.3 .Слушатель в результате освоения программы должен:

иметь практический опыт:

Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания.

Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья.

Предварительная сервировка столов посудой и приборами.

Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам.

Подача блюд и напитков.

Прием и оформление оплаты за заказ.

Уборка столов в залах организации питания.

уметь:

Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов

Соблюдать стандарты чистоты в зале питания

Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью

Проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам

подавать блюда и напитки под руководством официанта

Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания

Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.

знать:

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания.

Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.

Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе

Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания.

Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами.

Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья.

Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом Блюд.

Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд.

Правила и технику уборки использованной посуды.

Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания.

Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебный план

программы дополнительного профессионального образования

Срок обучения - 72 часа

Форма обучения – очная

Вид выдаваемого документа – удостоверение о повышении квалификации

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	Всего, час.	В том числе	
			лекции	Лабораторные работы/практические занятия
1.	Теоретическое обучение	34	24	10
2.	Общепрофессиональные дисциплины			
3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	3	1
4.	Основы культуры профессионального общения	4	3	1
5.	Организация обслуживания в общественном питании	14	9	5
6.	Организация обслуживания в барах, буфетах	12	9	3
7.	Учебная практика	36	-	36
	Итоговая аттестация – Экзамен	2	-	2
	ИТОГО	72	24	48

Учебно-тематический план

программы дополнительного профессионального образования

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	ПЗ
1.	Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	3	1
1.1	Классификация пищевых отравлений, их характеристика, профилактика	2	2	-
1.2	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	1	1
2.	Раздел 2. Основы культуры профессионального общения	4	3	1
2.1	Этика. Основы деловой культуры.	2	2	-
2.2	Основы управления и конфликтологии	2	1	1
3.	Раздел 3. Организация обслуживания в общественном питании	14	9	5
3.1	Подготовка ресторана к обслуживанию потребителей.	4	4	-
3.2	Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, алкогольных и прохладительных напитков.	4	4	-
3.3	Организация обслуживания потребителей в ресторане.	6	1	5
4.	Раздел 4. Организация обслуживания в барах, буфетах	12	9	3
4.1	Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой и буфетом.	5	5	-
4.2	Этапы обслуживания в баре.	5	2	3
4.3	Оснащение баров	2	2	-
	Учебная практика	36	-	36
	Экзамен	2	-	2
	ИТОГО	72	24	48

Учебная программа

программы дополнительного профессионального образования

Пояснительная записка

Данная программа предназначена для получения смежной профессии и направлена на совершенствование и (или) получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

На основе данной программы разработан тематический план программы дополнительного профессионального образования по профессии «Официант».

По результатам итоговой аттестации слушателям выдается удостоверение.

Организационно-педагогические условия реализации программы. Программа содержит четыре раздела (модуля). Каждый раздел (модуль) представляет собой самостоятельный компонент. Вместе с тем, все модули тесно взаимосвязаны, имеют единые ценностно-целевые ориентиры, соответствующие основным целям и задачам программы.

Модульный принцип является необходимым условием гибкого построения курса слушателей разных категорий.

При изучении содержания разделов предполагаются проблемно-дискуссионные, теоретико-аналитические и учебно-поисковые формы обучения (диалоговые лекции, активные дискуссии, круглые столы, ситуационные задачи методического характера). Практикум предполагает работу слушателей по совершенствованию профессиональных компетенций, необходимых для выполнения видов профессиональной деятельности.

Текущий контроль. В течение курсов преподаватель осуществляет текущий контроль на основе посещаемости практических и лекционных занятий, а также выполнения тех видов работ (практических, контрольных), которые выбираются преподавателем самостоятельно.

Итоговый контроль. Для итогового контроля усвоения программы учебным планом предусмотрен экзамен.

По окончании курсов слушатели смогут:

- рационально выполнять сервировку столов;
- точно и грамотно вести расчет с потребителями организации питания за сделанные заказы;
- рационально подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания;
- рационально обслуживать массовые мероприятия в организациях питания.
- точно и грамотно выполнять заказы, получать, организовывать хранение и использование бригадой официантов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.

Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 4 ч

Классификация пищевых отравлений, их характеристика, профилактика. Глистные заболевания, их профилактика. Гигиена труда, личная гигиена работников общественного питания. Производственный травматизм, меры предупреждения производственного травматизма. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к срокам реализации пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.

Практическое занятие Санитарные требования -

Раздел 2. Основы культуры профессионального общения- 4 ч

Этика. Основы деловой культуры. Основные принципы профессиональной этики. Виды профессиональной этики. Кодексы профессиональной этики. Правила поведения продавца. Основы управления и конфликтологии. Основы управления персоналом торговых предприятий. Конфликт как социальный феномен общественной жизни, его природа и сущность. Структура истоки конфликта. Типология конфликтов Культура преобразования и разрешения конфликтов

Практическое занятие Деловая игра «Цикл продажи»

Раздел 3. Организация обслуживания в общественном питании - 14 ч

Подготовка ресторана к обслуживанию потребителей. Классификация и характеристика ресторанов. Организация работы в ресторане. Должностные обязанности и права работников ресторана. Подготовка торгового зала ресторана, посуды, приборов, столового белья к обслуживанию посетителей. Сервировка столов (предварительная, исполнительная), виды складывания салфеток. Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, алкогольных и прохладительных напитков. Краткая характеристика блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила сервировки и подача блюд и кулинарных изделий. Ассортимент и характеристика прохладительных напитков. Правила подачи прохладительных напитков. Характеристика и ассортимент алкогольных напитков: водка, ликероводочные изделия, коньяки и прочее. Смешанные напитки. Классификация вин. Подбор напитков к закускам и блюдам. Порядок подачи вин и напитков. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Правила работы с подносом. Подача буфетной продукции. Способы подачи блюд и закусок. Правила подачи блюд и напитков. Последовательность и правила подачи закусок, супов, вторых горячих и сладких блюд, фруктов, напитков. Подача деликатесных закусок. Транширование птицы, дичи, рыбы, окорока, поросенка. Доготовка и фламбирование различных блюд. Подача фирменных блюд. Расчет с гостями. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов. Формы обслуживания в ресторанах. Банкет. Приемы. Специальные (в гостиницах, на различных видах транспорта) и прогрессивные (экспресс-обслуживание, зал-экспресс, стол-экспресс, шведский стол) формы обслуживания. Характеристика и обслуживание приемов и банкетов (дипломатические приемы). Виды банкетов, порядок их обслуживания. Банкет с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай.

Практическое занятие

Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой в зависимости от вида обслуживания.

Подбор столовой посуды, приборов для сервировки стола к завтраку в зависимости от меню. Составление схем сервировки.

Подбор столовой посуды, приборов для сервировки десертного и чайного стола. Составление схем сервировки.

Составление и подача счета, проводы посетителей.

Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Раздел 4. Организация обслуживания в барах, буфетах- 12 ч

Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой и буфетом.

Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Этапы обслуживания в баре. Материально- техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Размещение кассовой машины за стойкой бара. Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бара. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, ледогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималки.

Практическое занятие

Методы контроля при приемке товара.

Заполнение таблицы «Оборудование бара, характеристика и назначение».

Перечень практических занятий

Наименование практических занятий	Количество часов
1.Санитарные требования	1
2.Деловая игра «Цикл продажи»	1
3.Выполнение предварительной сервировки стола тарелками,	1

столовыми приборами и стеклянной посудой в зависимости от вида обслуживания.	
4.Подбор столовой посуды, приборов для сервировки стола к завтраку в зависимости от меню. Составление схем сервировки	1
5.Подбор столовой посуды, приборов для сервировки десертного и чайного стола. Составление схем сервировки	1
6.Составление и подача счета, проводы посетителей	1
7.Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами	1
8.Методы контроля при приемке товара	2
9.Заполнение таблицы «Оборудование бара, характеристика и назначение»	1
Итого:	10

4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА

Реализация гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Мастерская «Ресторанный сервис»

Учебно-лабораторное оборудование:

-Проектор VIEWSONIC PA503S

-МФУ лазерное ч/б, А4 KUOCERAFS- 1025

М Ф Р п р и н т е р / с к а н е р / к о п и р

-Экран SACTUS Wallscreen CS-PSW- 213*213,213*213см

Учебно-производственное оборудование:

Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM

Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110

Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35

Стол холодильный Abat CXС-60-01-СО

Кофемолка Cunill Brasil Grey Light

Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный

Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA

Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM

Соковыжималка APACH ACS1

Гранитор COOLEQ SM-10

Кофемашина

Музыкальная система LG FH6

Радиосистема головной микрофон

Кофемашина Nuova Simonelli Appia II 1 Gr S lack высокая группа

Программное и методическое обеспечение:

- Операционная система Windows XP
- Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
- методические указания по выполнению практических работ;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы;
- контрольно-измерительные материалы
- презентации
- наглядные образцы.

Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-6272-0 – Текст: непосредственный.

Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч.Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.Н. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-6450-8 – Текст: непосредственный.

Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 4 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8748-4 – Текст: непосредственный.

Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч.Ч. 2 / А.Н.

Мартинчик. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-6452-2 – Текст: непосредственный.

Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-8598-5 – Текст: непосредственный.

Синицына, О.Н. Основы маркетинга сферы услуг : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / О.Н. Синицына. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7424-8 – Текст: непосредственный.

Счесленок, Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-7804-8 – Текст: непосредственный

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы дополнительного профессионального образования осуществляется в виде экзамена.

Разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель

И.В. Хоменко

Эксперты:

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель

О.В. Воронина

АО «Тандер»

зав. производством

Е.А. Ложкина

