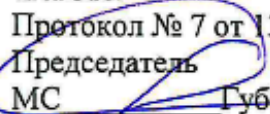


**Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.
Председатель
МС  Губанов С.А.

Разработчик: Русакова А.А.,
методист ОГБПОУ «КТЭК»

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от
11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора 
Смирнова А.А.

**Дополнительная общеразвивающая программа
Ресторанный сервис – шаги в профессию**

ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1. **Название программы:** Дополнительная общеобразовательная программа «Ресторанный сервис – шаги в профессию».

2. **Категория слушателей:** Учащиеся 7 – 9 классов школ.

3. **Цель освоение программы:** повышение профессиональной грамотности и компетентности школьников по специальности «Организация обслуживания в общественном питании», дать необходимые знания о структуре ресторана, обслуживании в ресторане для дальнейшей практической работы на предприятиях питания.

4. **Форма обучения:** очно / заочная, с применением дистанционных образовательных технологий/ 16 часов.

5. **Освоение программы предполагает достижение следующего(щих) уровня(ней) квалификации** в соответствии с профессиональным стандартом «Официант/бармен», утверждённого Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 года № 910н, Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 N 465.

6. **Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией участие в реализации ресторанных услуг.

7. **Результаты обучения:**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен

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.

уметь:

- идентифицировать по материально-технической базе, общему и уровню предоставляемых услуг класс предприятия общественного питания;
- составлять схемы организации технологических процессов в цехах;
- идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

иметь (практический опыт):

- обслуживания посетителей ресторана;
- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей.

8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		Промежуточная аттестация
			из них		из них		
			теоретические занятия (лекции)	практические занятия	теоретические	практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение в профессию	2	2				
2	Основы ресторанного дела	4	2	2			
3	Виды и способы обслуживания в ресторанах	8	2	2	2	2	
Промежуточная аттестация		2					2
Всего:		16	6	4	2	2	2

9. Тематическое планирование

Наименование раздела программы	Содержание учебного материала	Количество часов	Уровень усвоения
Модуль 1 Введение в профессию	Содержание:	2	2
	1 Характеристика и классификация предприятий общественного питания в России	2	2
Модуль 2 Основы ресторанного дела	Содержание:	4	2
	1 Структура управления рестораном. Требования, предъявляемые к внешнему виду сотрудников ресторанов	2	2
	2 Виды меню: «счастливый час», со свободным выбором блюд, женское, заказных блюд, «шведский стол», бизнес – ланч, комплексное меню и т.д.	2	2
Модуль 3 Виды и способы обслуживания в ресторанах	Содержание:	8	2
	1 Методы обслуживания при предоставлении услуги питания	2	2
	2 Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены. Овладение приемами складывания салфеток	2	2
	3 Отработка приемов сервировки столов	2	2
	4 Правила и формы расчета с потребителями.	2	2
Промежуточная аттестация	Выполнение практического задания	2	3

10. Организационно–педагогические условия

10.1 Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Учебная аудитория, оснащённая доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся). Техническими средствами: компьютером, телевизором; учебно-технологической и нормативной документацией; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, плакатами).
Мастерская Ресторанный сервис	Стол 1 банкетный, (прямоугольный), стол 1 банкетный, (прямоугольный), стол 2 производственный, стол 3 (круглый), барная стойка, банкетные стулья, стеллаж 8 ячеек, стойка для администратора ресторана, вешалка, запираемый шкафчик, столовое белье, барная стойка, посуда бара (фужеры, бокалы, рюмки, стаканы), образцы посуды, столовых приборов и столового белья, инвентарь (мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры (ручной погружной, стационарный термоблендер и др.), кулер, денежный кассовый ящик, ледогенератор, холодильный шкаф, кипятильник наливной с регулятором, стеллажи кухонные, денежный кассовый ящик, пос-терминал с программным обеспечением R-Keeper или «Трактир», утюг.
Компьютерный класс	Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное

	обеспечение.
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	Монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Мб, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI.
Канцелярские товары	Ручки, бумага, калькуляторы.

10.2. Кадровые ресурсы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Руководитель проекта/куратор	Руководитель Ресурсного центра
Разработчик контента	Преподаватель
Лектор	Преподаватель специальных дисциплин
Модератор	Преподаватель
Тьютор	Куратор

10.3. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники:

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Наталия Борисовна Ахрапоткова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 272 с.
2. Барановский В.А., Пивоварова С.И. Официант-бармен: современные бары и рестораны. - М. Изд-во Книжный дом, изд-во Эксмо, 2017. – 352 с.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов-на-Дону: «Феникс», 2017 – 315
4. Зайко Г.М., Джум Т.А. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» -М.: Инфра-М, 2018
5. Кучер Л.С, Шкуратова Л.И. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» - М.: Деловая литература, 2018

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.kulina.ru> Сайт Ассоциации кулинаров
2. <http://www.f-art.nnov.ru> Торговое и технологическое оборудование

11. Оценка качества освоения программы

11.1 Форма промежуточной аттестации по программе:

Наименование разделов учебного плана	Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов
Промежуточная аттестация	Выполнение практического задания	«зачтено» / «не зачтено»	Система дистанционного обучения (Moodle)

11.2 Примеры оценочных материалов для промежуточной аттестации:

Тематика практических заданий:

1. Сервировка стола на завтрак.
2. Сервировка стола на обед.
3. Сервировка стола на ужин.
4. Сервировка стола на ланч.
5. Сервировка стола для юбилейного банкета.
6. Сервировка стола для корпоратива.
7. Сервировка стола для свадебного банкета.
8. Сервировка стола для детского праздника.
9. Составление счета за обслуживание.
10. Демонстрация складывания салфеток.

и т.д.

11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по дополнительной общеразвивающей программе **«Ресторанный сервис – шаги в профессию»**, если слушатель самостоятельно демонстрирует выполнение практического задания; самостоятельно организовал рабочее место, подобрал посуду, инвентарь для выполнения задания, выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий.