



Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»
Многофункциональный центр прикладных квалификаций
ПРОЕКТИРОВАНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
по курсу «Официант»

СОГЛАСОВАНО:

управляющая
(должность)

Наименование организации «Appetit cafe»

Вадим Вячеславович
(подпись) (Ф.И.О.)

2015г.



г. Каменск-Уральский, 2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|------|---|----|
| 1. | Общие положения | 3 |
| 1.1. | Общие сведения | 3 |
| 1.2. | Общая характеристика дополнительной образовательной программы | 4 |
| 2. | Характеристика профессиональной деятельности | 5 |
| 3. | Структура и содержание курса | 6 |
| 3.1. | Учебный план курса | 6 |
| 3.2. | Тематический план и содержание курса | 7 |
| 3.3. | Календарный учебный график курса | 12 |
| 4. | Фактическое ресурсное обеспечение | 13 |
| 4.1. | Кадровое обеспечение курса | 13 |
| 4.2. | Материально – техническое оснащение кабинета | 13 |
| 5. | Контроль и оценка качества результатов освоения курса | 15 |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Общие сведения

Дополнительное образование детей и взрослых направлено на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение индивидуальных потребностей обучающихся (детей и взрослых) в профессиональной сфере, а также на организацию их свободного времени. Дополнительное образование детей обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

Дополнительная образовательная программа обучения реализуется для студентов КУТТС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с целью выявления интересов и склонностей к будущей профессии/специальности, а также формирование практического опыта в подготовке и обслуживании банкетных мероприятий.

Программа дополнительного образования по курсу **«Официант»** регламентирует цели, планируемые результаты, содержание образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателей по данной программе и включает в себя: учебный план, тематический план и содержание курса, форму аттестации, оценочные материалы.

1.2 Общая характеристика дополнительной профессиональной программы

Программа дополнительного образования по курсу **«Официант»** имеет практико – ориентированный характер, при обучении отрабатываются навыки работы по подготовке посуды к сервировке столов для разных видов приёмов пищи, для банкетных мероприятий.

Изучаются приёмы складывания салфеток разными формами, варианты оформления столов для разных видов обслуживания: банкета с частичным обслуживанием, фуршета, банкета-чая.

Отрабатывается техника индивидуального обслуживания потребителей предприятий общественного питания с формой обслуживания официантами.

Изучаются правила составления меню для разных типов предприятий общественного питания и, даётся краткая характеристика правил подачи блюд.

Отрабатывается техника индивидуального обслуживания потребителей ресторанов, а также правила обслуживания банкетных мероприятий.

Курс представлен занятиями теоретического и практического обучения, которые проводятся в кабинете, оборудованном необходимой мебелью, инвентарём и посудой.

Занятия теоретического обучения проводятся с использованием мультимедийной техники с показом обучающих презентаций и фильма.

Цель: дать слушателю знания и представления, сформировать умения профессиональной деятельности по профессии «Официант».

Курс предназначен для слушателей: студентов и учащихся, детей, взрослых.

Программа курса рассчитана на 36 часов обучения

Программа дополнительного образования направлена на формирование общих компетенций слушателей:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1.1. Область профессиональной деятельности слушателя - предприятия общественного питания с обслуживанием официантами.

2.1.2. Вид профессиональной деятельности: обслуживание потребителей предприятий общественного питания.

В результате освоения курса слушатель должен

уметь:

- подготавливать зал, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- осуществлять подачу блюд различными способами;
- составлять меню для различных типов предприятий общественного питания;
- сервировать столы к разным приёмам пищи и к банкетным обслуживаниям;
- проводить индивидуальное обслуживание потребителей и обслуживание банкетных мероприятий.

знать:

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- виды столовой посуды, столовые приборы;
- способы подачи блюд;
- способы подачи блюд и напитков;
- назначение и принципы составления меню для различных типов предприятий общественного питания.
- правила сервировки столов к разным приёмам пищи и к банкетным обслуживаниям;
- технику работы официанта при индивидуальном обслуживании и при обслуживании банкетных мероприятий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

3. Учебный план курса «Официант»

| № те м | Наименование разделов и тем | Количество часов | | | | |
|--------------|---|----------------------|-----------------------|-----------|-----------|------------------------|
| | | Макс нагр студ | Обязательная нагрузка | | | Сам. нагр. студ. |
| | | | Всего | Теор. | Практ | |
| 1 | Характеристика предприятий общественного питания. | 4 | 2 | 1 | 1 | 2 |
| 2 | Виды меню. | 6 | 4 | 1 | 3 | 2 |
| 3 | Столовая посуда, приборы и бельё | 8 | 4 | 1 | 3 | 4 |
| 4 | Подготовка зала к обслуживанию, сервировка столов для обслуживания. | 8 | 6 | 1 | 5 | 2 |
| 5 | Организация процесса обслуживания в зале. | 12 | 8 | 2 | 6 | 4 |
| 6 | Виды банкетного обслуживания | 17 | 12 | 2 | 10 | 5 |
| | Зачёт | 2 | 2 | 2 | | |
| | Итого по дисциплине | 57 | 36 | 10 | 26 | 17 |

3.2. Тематический план и содержание курса

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания | Содержание | 1 | 1 |
| | Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, метод и форма обслуживания потребителей обслуживающий персонал | | |
| | Цели и задачи обслуживания | | 2 |
| | Основные правила и нормы. | | 1 |
| | Классификация услуг общественного питания. | | 2 |
| | Практическое занятие | 1 | 2 |
| | 1. Анализ качества и перечня услуг общественного питания столовой при учебном заведении услуг общественного | | |
| Тема 2. Виды меню | Содержание | 1 | 1 |
| | Назначение меню. Последовательность расположения блюд в меню. | | 2 |
| | Правила составления меню для различных типов предприятий общественного питания. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | <p>Практические занятия</p> <p>1. Анализ расположения блюд в меню в предприятии общественного питания при учебном заведении.</p> <p>2. Составление меню со свободным выбором блюд для кафе детского.</p> | 1 | 2 |
| | <p>Самостоятельная внеаудиторная работа</p> <p>Подготовка сообщения по теме «Банкетное меню»</p> | 1 | 3 |
| <p>Тема 3. Столовая посуда, приборы и бельё</p> | <p>Содержание</p> <p>Ассортимент и назначение столовой посуды и приборов.</p> | 1 | 1 |
| | <p>Столовое бельё.</p> | | 2 |
| | <p>Ознакомление с ассортиментом и назначением металлической посуды и приборов.</p> <p>Изучение форм складывания салфеток.</p> | 2 | 2 |
| | <p>Самостоятельная внеаудиторная работа</p> <p>Отработка навыков складывания сложных форм салфеток.</p> | 2 | 3 |
| <p>Тема 4. Подготовка зала к обслуживанию, сервировка столов для обслуживания</p> | <p>Содержание</p> <p>Подготовка зала к обслуживанию.</p> | 1 | 2 |
| | <p>Практические занятия</p> <p>1. Подготовка рабочего места официанта к работе.</p> | 1 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 2.Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. | 2 | 2 |
| | 3.Сервировка стола к банкету. | 2 | 3 |
| | Самостоятельная внеаудиторная работа Подготовить сообщение « Сервировка тематических столов» | 1 | 3 |
| Тема 5. Организация процесса обслуживания в зале | Содержание Основные этапы обслуживания потребителей в зале ресторана. | 2 | 1 |
| | Встреча и размещение потребителей за столом.. | | 2 |
| | Приём и выполнение заказа, расчёт | | 2 |
| | Практические занятия. 1.Встреча и размещение потребителей в зале ресторана. | 2 | 2 |
| | Приём заказа | | 2 |
| | 2.Выполнение заказа. Подача буфетной продукции. | 2 | 2 |
| | 3.Подача холодных блюд, горячих закусок, супов, вторых блюд, сладких блюд, напитков потребителю по заказу. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная внеаудиторная работа Оформление презентации по правилам обслуживания гостей в зале ресторана. | 4 | 3 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Тема 6. Виды банкетных обслужи- ваний | Содержание Виды банкетных обслуживаний: банкет за столом с полным обслуживанием официантами, банкет с частичным обслуживанием, банкет - фуршет; банкет - коктейль, банкет-чай . | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | |
| | 1.Подготовка к банкету с частичным обслуживанием: составление меню, определение хода работы по подготовке зала, подбор посуды и вариантов сервировки , определение времени и правил подачи блюд. | 2 | 2 |
| | 2.Подготовка к банкету-фуршету: составление меню, определение хода работы по подготовке зала, подбор посуды и вариантов сервировки, определение времени и правил подачи блюд. | 2 | 2 |
| | 3.Подготовка к банкету-коктейлю: составление меню, определение хода работы по подготовке зала, подбор посуды и вариантов сервировки, определение времени и правил подачи блюд. | 2 | 2 |
| | 4.Подготовка к банкету-чаю: составление меню, определение хода работы по подготовке зала, подбор посуды и вариантов сервировки, определение времени и правил подачи блюд. | 2 | 2 |
| | 5.Подготовка к банкету-чаю: составление меню, определение хода работы по подготовке зала, подбор посуды и вариантов сервировки, определение времени и правил подачи блюд. | 2 | 2 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | 6.Изучение современных форм обслуживания :кофе-брейк, воскресный бранч. Составление меню, подбор посуды, сервировка столов, особенности обслуживания . | 2 | 2 |
| | Самостоятельная внеаудиторная работа Подготовка презентации по теме «Виды банкетных обслуживаний» | 2 | 3 |
| Домашняя работа: | | 9 | 3 |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). | | | |
| 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, подготовка к их защите. | | | |
| 3. Подготовка к текущему, итоговому контролю. | | | 3 |

3.3. Календарный учебный график курса «Официант»

Программа курса рассчитана всего на 57 академических часов, из которых 36 часов аудиторной нагрузки: 10 часов теории, 26 часов практические занятия, 17 часов самостоятельной внеаудиторной работы.

Календарным учебным графиком изучения курса предусмотрено проведение четырех академических часов в неделю. Продолжительность одного академического часа - 45 мин.

Занятия проводятся в течение всего календарного года, в зависимости от комплектования группы, заявок потребителей.

Календарный учебный график

| время | неделя | | | | | | | | |
|--------------|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Кол-во часов | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |

4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1 Кадровое обеспечение курса

Реализация дополнительной образовательной программы по курсу «Официант» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого курса.

Преподаватели повышают свою квалификацию в соответствующей предметной области раз в 3 года.

Доля преподавателей прошедших повышение квалификации составляет 100%. Преподаватели своевременно повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Уровень организации по подбору и расстановке кадров достаточный.

4.2. Материально – техническое оснащение кабинета

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Кабинет технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам дисциплин
- стол для сервировки;
- столовая посуда, приборы, салфетки;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- проектор
- принтер

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.Й. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. - М.: Деловая литература, 2012;
2. Барановский В.А. Официант-бармен. – Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2010.
3. Барановский В.А. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания». – Ростов-на-Дону, 2011.

Дополнительные источники:

1. Антурова Н. Персонал в ресторане. Как создать персональную команду. – М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2011.
2. Богусева. В.И. Бары и рестораны. искусство обслуживания. – Ростов-на-Дону.: «Феникс», 1998, 2011.
3. Грэм Браун, Карон Хепнер. настольная книга официанта. – Ростов-на-Дону.; «Феникс», 2011.
4. Деловая культура для официантов-барменов. – Ростов-на-Дону.; «Феникс», 2011.

Средства обучения:

- рабочая тетрадь для выполнения практических работ;
- опорные конспекты по дисциплине;
- образцы бланков документов;
- салфетки, посуда, папка- меню, папка-счёт.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, решения ситуационных задач, тестирования.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать зал, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;- осуществлять подачу блюд различными способами;- составлять меню для различных типов предприятий общественного питания;- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, используя современные средства вычисления;- производить расчет продажной цены на изделия общественного питания;- документально оформлять операции по учету в общественном питании. | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Текущий контроль: наблюдение за процессами деятельности во время выполнения заданий практических работ.</p> <p>Итоговый контроль: портфолио, журнал слушателя.</p> |
| <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none">- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;- виды столовой посуды, столовые приборы;- способы подачи блюд;- способы подачи блюд и напитков;- назначение и принципы составления меню для различных типов предприятий общественного питания. | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Текущий контроль: наблюдение за процессами практической деятельности во время выполнения заданий практических работ.</p> <p>Итоговый контроль: портфолио - наличие выполненных практических и самостоятельных работ, журнал слушателя.</p> |