

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА
программы курса предпрофильной подготовки
основного набора 2019

1.	Наименование организации-организатора программы КПП	государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
2.	Наименование программы КПП	«Юный официант»
3.	Год начала реализации программы КПП	2019
4.	Автор(ы) программы КПП (ФИО полностью и должность)	Широкая Надежда Николаевна, преподаватель
5.	УГС базовой профессии/ специальности программы (№ и наименование по перечням профессий/ специальностей/ направлений подготовки профессионального образования)	43.00.00 Сервис и туризм
6.	Уровень профобразования для базовой профессии/специальности программы (СПО, СПО/ВО, ВО)	СПО
7.	Аннотация (не более 750 знаков (с пробелами))	<p>Курс позволяет получить представление о будущей профессии официанта, ее востребованности на рынке труда, а также о требованиях, предъявляемых к специалистам этой сферы.</p> <p>В процессе занятий обучающиеся получают не только теоретические знания о работе специалистов по ресторанному сервису, но попробуют сами создавать различные виды сервировок, подготавливать зал для обслуживания различных мероприятий.</p> <p>Такой вид деятельности способствует развитию интеллектуальных умений и творческих способностей у школьников, а также помогает формированию самостоятельности и ответственности, учит организовывать деятельность и работать в коллективе</p>
8.	Количество страниц программы КПП (включая приложения)	11

**Таблица категорий учащихся
по заболеваниям, для которых предназначена программа**

№	Категории учащихся по заболеваниям	«+»	Для пп. 2-8 указать допустимые расстройства	Форма организации: ОО, ОС, Д
1.	здоровые дети	+		ОО
2.	с психическими заболеваниями			
3.	с заболеваниями нервной системы			
4.	с задержкой психического развития			
5.	с ортопедотравматологическими заболеваниями			
6.	с заболеваниями органа зрения			
7.	с заболеваниями уха и горла			
8.	с соматическими заболеваниями	+	заболевания внутренних органов	ОО

Министерство образование и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО

Председатель Экспертного совета

_____ М.В. Горбунова

31.08.2019 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора ГБПОУ СГКСТД

_____ Т.А.Санникова

от 27.09.2019 г. №70-дпо

Программа курса предпрофильной подготовки обучающихся 9 классов

«ЮНЫЙ ОФИЦИАНТ»

Срок реализации – 11 часов

Автор-составитель:

Широкая Надежда Николаевна,
преподаватель ГБПОУ СГКСТД

Самара, 2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ.

Предлагаемый курс разработан для обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций в рамках предпрофильной подготовки.

Курс позволяет обучающимся получить представление о значимости работы специалистов в сфере ресторанного бизнеса для общества и раскрывает особенности профессий в области индустрии питания и ознакомиться с особенностями профессиональной деятельности по всем направлениям; более подробно узнать о востребованности профессии и об области трудоустройства, какими профессиональными качествами и компетенциями должны обладать специалисты по ресторанному сервису.

Одним из приоритетных направлений развития Самарской области является развитие индустрии гостеприимства и подготовка качественных специалистов в этой сфере. Самара и Самарская область должны стать в будущем международным туристским центром. Специалисты по ресторанному сервису обязаны передать гостям благоприятное впечатление от посещения предприятий общественного питания города-миллионника. Под ресторанным сервисом здесь понимается такое обслуживание, которое приносит удовольствие и удовлетворение не только посетителю ресторана, но и его обслуживающему персоналу. Изучение предприятий общественного питания, технологии работы официанта позволяет привить обучающимся интерес к будущей специальности.

Содержание практических занятий предполагает выполнение различных видов сервировок, подготовка зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий, в процессе которой у обучающихся формируются практические умения (организовывать рабочее место, соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, подготавливать зал и бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях, оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них).

Ожидаемый результат – это демонстрация навыков и умений при подготовке к обслуживанию потребителей организаций питания.

Базовые общеобразовательные предметы: Экономика, технология

ЦЕЛИ и ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ КУРСА.

Цели программы курса:

- информирование обучающихся о профессии официанта;
- формирование у обучающихся базовых знаний об организации питания на предприятиях общественного питания.

Задачи программы курса:

- предоставить возможность обучающимся реализовать свой интерес в области ресторанного сервиса;
- обеспечить получение практического опыта в сфере профессиональной деятельности официанта;
- ознакомить с основными правилами подготовки залов предприятий общественного питания к обслуживанию.

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ и ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ОТБОРА СОДЕРЖАНИЯ.

В содержание курса включены следующие виды знаний:

- основные сведения о предприятиях общественного питания;
- материально-техническая база обслуживания;

- квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания;
- подготовка к обслуживанию;
- сервировка и украшение столов.

В содержании курса представлены следующие виды деятельности учащихся:

- репродуктивная деятельность в форме системы операций, ведущих к определенному варианту;
- практическая, связанная с отработкой умений и навыков;
- коммуникативная;
- мотивационно-оценочная (оценка и самооценка);

Основанием для отбора содержания курса служат следующие критерии:

- общность и типичность знаний для современного человека и сферы его жизнедеятельности;
- научная и практическая значимость содержания образовательного материала и его ценность для профессионального самоопределения;
- перспективность изучаемых технологий в ресторанном сервисе, их универсальность и возможность применения;
- необходимость отобранного материала для развития профессиональных умений.

Методы, формы и средства обучения:

- ***методы и приемы:*** лекция; лекция-беседа, практические занятия;
- ***организационные формы:*** индивидуальные, групповые;
- ***средства обучения:*** комплект учебно-методической документации видеоматериал, компьютер, сеть Интернета.

ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ и ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ КУРСА.

В результате обучения обучающиеся будут знать (понимать):

- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
- технологии сервировки столов;
- методы подачи блюд в организациях питания;
- правила и очередность подачи блюд и напитков;
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- материально-техническая база обслуживания;
- информационная база обслуживания.

В результате обучения обучающиеся будут уметь:

- организовывать рабочее место,
- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,
- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,
- подготавливать зал, к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях,
- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,
- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,

- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,
- сервировать столы с учетом вида мероприятия,
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,
- выполнять предварительную сервировку стола,
- выполнять тематическую сервировку стола.

Формы контроля освоения курса:

Формы текущего контроля: устный опрос, практическая работа.

Форма итогового контроля: выполнение практического задания.

СПЕЦИФИКА ПРОГРАММЫ.

Количество участников одной группы должно быть 10-15 человек; в процессе практической работы обучающиеся делятся на мини-группы по 3-4-5 человек (в зависимости от количества человек в группе).

Для практических занятий у учащихся должна быть тетрадь, ручка.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы, темы	Всего часов	в том числе		Форма контроля преподавателя
			теорет. занятия	практ. занятия	
1.	Раздел I. Введение в профессию/специальность	2	2	-	
1.1.	Тема 1 Основные сведения о предприятиях общественного питания	1	1		
1.2.	Тема 2. Материально-техническая база обслуживания. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания.	1	1		Устный опрос
2.	Раздел II. Обслуживание официантами в зале ресторана	7	2,5	4,5	
2.1.	Тема 1. Подготовка к обслуживанию	2	1	1	Устный опрос
2.2.	Тема 2. Сервировка и украшение столов	3	0,5	2,5	Практическое задание
2.3.	Тема 3. Подача закусок, блюд и напитков	2	1	1	Практическое задание
3.	Раздел III. Итоговое учебно – тематическое занятие.	2		2	
ИТОГО:		11	3,5	7,5	

ПРОГРАММА КУРСА

«Юный официант»

Раздел I. Введение в профессию/специальность (2 часа).

Тема 1. Основные сведения о предприятиях общественного питания. (1 час).

Краткая характеристика предприятий общественного питания. Виды помещений предприятий общественного питания. Производственные и торговые помещения для обслуживания посетителей. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.

Форма занятия: демонстрационная лекция-беседа

Тема 2. Материально-техническая база обслуживания. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания. (1 час).

Оборудование зала ресторана, кафе. Виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения. Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов. Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта. Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Форма занятия: лекция-беседа.

Раздел II. Обслуживание официантами в зале ресторана (7 часов).

Тема 1. Подготовка к обслуживанию (2 час).

Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе. Приемы складывания салфеток. Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками. Правила работы с подносом. Способы подачи закусок и блюд. Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов. Правила и техника уборки использованной посуды.

Форма занятия: комбинированный урок.

Практическое занятие №1 Отработка навыков складывания салфеток. Сервировка стола посудой и приборами, отработка правил работы с подносом.

Тема 2 Сервировка и украшение столов (3час).

История сервировки столов. Технологии сервировки столов. Подбор скатертей для столов. Оформление столов цветами (живыми, искусственными, сухими). Приемы сервировки банкетных столов.

Форма занятия: комбинированный урок.

Практическое занятие №2 Проработка различных видов сервировки.

Тема 3 Подача закусок, блюд и напитков (2 часа).

Методы подачи блюд в организациях питания. Подача горячих закусок. Подача супов. Подача вторых горячих блюд. Особенности подачи сладких блюд и фруктов.

Форма занятия: комбинированный урок.

Практическое занятие №3 Подача блюд, в соответствии с последовательностью подачи, обслуживая «посетителей».

Раздел III. Итоговое учебно – тематическое занятие (2 часа).

На итоговом занятии обучающиеся сервируют стол в соответствии с заданием. Коллективное оценивание результата.

Форма занятия: практическая работа

Практическое занятие №4 Сервировка стола в соответствии с заданием.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ и ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Специализированные помещения: учебный кабинет и рабочие места кабинета.
2. Перечень практических работ:
Практическое занятие №1 Отработка навыков складывания салфеток. Сервировка стола посудой и приборами, отработка правил работы с подносом.
Практическое занятие №2 Проработка различных видов сервировки.
Практическое занятие №3 Подача блюд, в соответствии с последовательностью подачи, обслуживая «посетителей».
Практическое занятие №4 Сервировка стола в соответствии с заданием.
3. Перечень необходимого оборудования: текстильные салфетки, столовое белье, набор стекла, посуды и приборов, подносы, набор элементов для тематической сервировки стола, проектор, компьютер, комплект видеоматериалов.

Список литературы

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).
2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006. - 352 с.
3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.
4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.
5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.
6. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009. - С. 78-173.
7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006. - 544 с.
8. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИЛЬ).
9. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006. - 384 с.
10. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006. - 416 с.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ-СОСТАВИТЕЛЕ ПРОГРАММЫ

Наименование программы	Юный официант
Фамилия	Широкая
Имя	Надежда
Отчество	Николаевна
Место работы	ГБПОУ Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна
Должность	преподаватель
Контактный телефон (мобильный)	89272673999
Е-mail (личный)	chirokaia1410@gmail.com
Фамилия	Чурбакова
Имя	Елена
Отчество	Владимировна
Место работы	ГБПОУ Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна
Должность	Зав. отделением
Контактный телефон (мобильный)	89277497793
Е-mail (личный)	bru75ly@mail.ru

АННОТАЦИЯ

Наименование программы: «Юный официант»

Наименование организации: ГБПОУ Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна

Автор-составитель:

1. Широкая Н.Н.
2. Чурбакова Е.В.
3. Курс позволяет получить представление о будущей профессии официанта, ее востребованности на рынке труда, а также о требованиях, предъявляемых к специалистам этой сферы.

В процессе занятий обучающиеся получают не только теоретические знания о работе официанта, но попробуют сами создавать различные виды сервировок, подготавливать зал и инвентарь для обслуживания различных мероприятий в организациях питания.

Такой вид деятельности способствует не только развитию интеллектуальных умений и творческих способностей у школьников, но также помогает формированию таких качеств, как самостоятельность и ответственность, учит организовывать собственную деятельность и работать в коллективе.