государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский торгово-экономический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «СТЭК»
_____ Н.А.Изотова
«1» сентября 2016 г.

Рабочая программа
предпрофильной подготовки
"Основы ресторанного сервиса"

Самара, 2016 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК: Экономики и сервиса

протокол № 1

от «01» 09 2016 г.

Председатель ПЦК:

_____ Н.И.Бондаренко
(подпись)

Составил:

Ильина А.В. – преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

Семенова О.В. - преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа предназначена для предпрофильной подготовки обучающихся 9-х классов по курсу "Основы ресторанного сервиса" и включает в себя тематический план и программу подготовки обучающихся по курсу.

Продолжительность обучения составляет 17 часов. Режим обучения – 2 академических часа в неделю.

Целью обучения является ознакомление обучающихся с основами ресторанного сервиса, современными методами обслуживания гостей, сервировка стола в разных вариациях, работы с гостями, а также формирование у них умений и навыков по основам организации обслуживания в общественном питании.

Каждый раздел программы предусматривает теоретические и практические занятия. На занятиях теоретического обучения обучающиеся знакомятся с организаций обслуживания в общественном питании, изучают методы обслуживания, накрытие столов, правила подачи блюд, декорирование салфеток.

К концу обучения каждый обучаемый должен

уметь:

- ✓ подготавливать столовое белье и посуду к обслуживанию;
- ✓ декорировать салфетки разными способами;
- ✓ сервировать стол;
- ✓ декорирование тематических столов;
- ✓ работать с подносом;
- ✓ встречать и обслуживать гостей;
- ✓ правильно нарезать фруктовую тарелку;
- ✓ приготовить молочный коктейль с разными наполнителями;
- ✓ приготовить безалкогольные коктейли ;

знать:

- ✓ требования к внешнему виду официанта;
- ✓ виды столового белья, посуды и приборов;
- ✓ правила накрытия столов скатертями;
- ✓ приемы складывания салфеток;

- ✓ способы переноса тарелок и стеклянной посуды;
- ✓ различные методы обслуживания;
- ✓ различные виды сыров;

Занятия проводятся на базе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Самарский торгово-экономический колледж» в лаборатории «Технологии продукции общественного питания»

Материально-техническая база кабинетов:

салфетки

скатерти

посуда

стеклянная посуда

приборы

производственные столы

оборудование

Тематический план

предпрофильной подготовки для обучающихся 9-х классов
по курсу "Основы ресторанного сервиса"

№ п/п	Тема	Количество часов	
		Всего	в. т.ч. практические
1.	Требования предъявляемые к внешнему виду официанта	1	-
2.	Подготовка зала ресторана к обслуживанию	4	4
3.	Встреча гостей	2	1
4.	Оформление фруктовой тарелке	1	1
5.	Оформление сырной тарелке	2	1
6.	Приготовление коктейлей	3	3
7.	Итоговое зачетное занятие (тестирование)	1	-
ИТОГО		17	

Содержание программы

Тема 1. Требования предъявляемые к официантам

Внешний вид официанта. Требования предъявляемые к официанту. Санитарные и гигиенические требования при работе.

Тема 2. Подготовка зала ресторана к обслуживанию

Ассортимент стеклянной посуды. Ассортимент посуды и инвентаря. Подготовка столового белья. Правила предварительной сервировки стола.

Практические занятия:

1. Приемы складывания салфеток.
2. Работа с подносом. Способы переноса тарелок.
3. Сервировка банкетного стола.
4. Сервировка тематического стола.

Тема 3. Встреча гостей.

Различные методы обслуживания. Особенности различных методов. Правила этикета при обслуживании гостей.

Практические занятия:

1. Встреча гостей. Порядок обслуживания гостей за столом.

Тема 4. Оформление фруктовой тарелке

Практическая работа

1. Правила нарезки фруктов. Особенности нарезки каждого. Оформление фруктовой тарелке.

Тема 5. Оформление сырной тарелке

Виды сыров. Их производство и культура употребление.

Практические занятия

1. Правила нарезки сыра. Оформление сырной тарелке.

Тема 6. Приготовление коктейлей.

Практические занятия

1. Правила приготовления молочных коктейлей с ягодами.
2. Правила приготовления молочных коктейлей с сиропами.

3. Правила приготовления безалкогольных коктейлей

Список используемой литературы

1. Радченко Л.А. организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 2-е – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003. – 352с
2. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (Серия «Учебники 21 века»). – ростов н/Д: Феникс,2002. – 352с.

Стандарты

3. ГОСТ Р 50762- 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.