

Рассмотрена на заседании
методического совета,
протокол № 1 от 01 февраля 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор АНО ДПО
«Старооскольский учебный центр
повышения квалификации»
Т.А. Тарасова
«31» марта 2017 г.
Приказ № 43-к от 31.03.2017г.



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессиональной подготовки по профессии
"ОФИЦИАНТ"
(код профессии: 16399)

Цель обучения: профессиональная подготовка

Категория слушателей: работники предприятий, имеющих среднее общее образование, начальное профессиональное

Форма обучения: очная, групповая, индивидуальная, дневная, вечерняя

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Учебный план.....	4
3. Квалификационная характеристика	5
4. Тематические планы и программы учебных дисциплин	8
5. Перечень материально-технического оснащения.....	15
6. Основная и дополнительная литература	16
7. Оценочные материалы.....	17

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий сборник учебно-программной документации предназначен для обучения, переобучения высвобождаемых работников и незанятого населения профессии "Официант".

В сборник включены следующие документы:

- пояснительная записка,
- квалификационная характеристика официанта 3-го и 4-го разрядов,
- учебный план,
- тематические планы и программы общепрофессиональных и профилирующих дисциплин,
- тематический план и программа производственного обучения,
- список литературы.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

Учебный план и программы разработаны с учетом знаний и трудовых умений слушателей, имеющих основное общее образование.

Продолжительность обучения 2 месяца с учебной нагрузкой 40 часов в неделю.

Обучение может осуществляться групповым, индивидуальным, очным и очно-заочным методами.

Теоретическое обучение проводится высококвалифицированными преподавателями в соответствии с тематическими планами и программами общепрофессиональных и профилирующих дисциплин с регистрацией в журнале теоретического обучения.

Производственное обучение проводится на действующем предприятии общественного питания под руководством инструктора из числа опытных работников данного предприятия с регистрацией в дневнике производственного обучения.

Обучение завершается сдачей квалификационного экзамена с проведением пробной работы. Квалификационная комиссия назначается приказом директора учебного центра. По результатам экзамена слушателям выдается свидетельство установленного образца с указанием присвоенного разряда.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор АНО ДПО
 «Старооскольский
 учебный центр повышения
 квалификации»
 _____ Т.А.Тарасова
 «_____» _____ 20__ г.

Профессиональная подготовка

УЧЕБНЫЙ ПЛАН курсов повышения квалификации по профессии 16399 «ОФИЦИАНТ» (4-5 разряд)

Цель: повышения квалификации (без отрыва от работы, с частичным отрывом от работы)

Срок обучения: 1 месяц

Режим занятия: 6 часов в день

№ п\п	Курсы, предметы	Всего, часов	в том числе		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
1. 1.1.	Общепрофессиональный курс Особенности обслуживания посетителей в зале ресторана и туристов в гостинице	8	8		
	ИТОГО:	8	8		
2. 2.1.	Специальный курс Организация презентаций, банкетов и приёмов	32	32		зачёт
	ИТОГО:	32	32		
3.	Производственное обучение	72		72	зачёт
	Консультации	8			
	Квалификационный экзамен	6			экзамен
	ВСЕГО:	126	40	72	

Рассмотрен на заседании методического совета,
 протокол № 1 от 01 февраля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор АНО ДПО
«Старооскольский
учебный центр повышения
квалификации»

_____ **Т.А.Тарасова**
 « _____ » _____ **20__ г.**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной подготовки по профессии
«ОФИЦИАНТ»

Код профессии: 16399
 Квалификационные разряды: 3-4

Срок обучения: 2месяца
 Учебная нагрузка: 40 час\нед.

№ п\п	Курсы, предметы	Кол-во часов	Распределение по месяцам	
			1 месяц	2 месяц
1.	Экономический курс.			
1.1	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	8	8	
	ИТОГО:	8	8	
2.	Общеотраслевой курс			
2.1.	Охрана труда и пожарная безопасность	8	8	
2.2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	12	12	
2.3.	Профессиональная этика и психология	20	20	
	ИТОГО:	40	40	
3.	Специальный курс			
3.1.	Торговые вычисления и расчеты	12	12	
3.2.	Оборудование	12	12	
3.3.	Кулинарная характеристика блюд	24	24	
3.4.	Технология приготовления и подачи коктейлей и напитков	16	16	
3.5.	Организация обслуживания посетителей	48	48	
	ИТОГО:	112	112	
4.	Производственное обучение	160	8	152
	Консультации	8		8
	Квалификационный экзамен	6		6
	ИТОГО: теория	160		
	практика	160		
	ВСЕГО:	334	168	166

Рассмотрен на заседании методического совета,
 протокол № 1 от 01 февраля 2017

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Официант 3-го разряда должен знать:

- 1) правила сервировки столов и обслуживания при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;
- 2) краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;
- 3) цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и покупные товары;
- 4) виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью; порядок их получения и сдачи;
- 1) правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;
- 5) порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов;
- 6) правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия;
- 7) рациональную организацию труда на рабочем месте; системы оплаты труда;
- 8) формы организации труда официантов.

Официант 3-го разряда должен уметь:

- 1) обслуживать посетителей в предприятиях с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате;
- 2) принимать предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;
- 3) осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями;
- 4) накрывать и предварительно сервировать столы, заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения, убирать столы,
- 5) сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары;
- 6) соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

Официант 4-го разряда должен знать:

- 1) виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категории с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий;
- 2) виды и правила сервировки столов и обслуживания различных торжественных мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп;
- 3) ассортимент, нормы и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки;
- 4) подробную кулинарную характеристику блюд, изделий и напитков;
- 1) правила и очередность подачи блюд, изделий и напитков;
- 5) порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей;
- 6) правила эксплуатации контрольно-кассовых машин;
- 7) правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия;
- 8) рациональную организацию труда на рабочем месте; системы оплаты труда.
- 10) формы организации труда официантов (индивидуальная, бригадно-звеньевая, бригадная).

Официант 4-го разряда должен уметь:

- 1) обслуживать посетителей в предприятиях со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категории, в учреждениях, на дому, по заказам организаций, отдельных лиц и групп, торжеств: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др.;
- 2) встречать и рассаживать посетителей в ресторане и кафе, знакомить их с меню;
- 3) принимать заказ от посетителей, оформлять его;
- 4) оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков;
- 5) подавать заказанные блюда и напитки на столы или в номера;
- 6) производить расчет с посетителями согласно счету;
- 7) подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания отдельных посетителей, официальных и неофициальных приемов и банкетов;
- 8) соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА
"СОЦИАЛЬНО - ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"

п/п	Наименование темы	Кол-во часов			Форма контроля
		всего	теория	практика	зачет
1.	Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.	2	2		
2.	Основы рыночной экономики и предпринимательства.	6	4	2	1
	ИТОГО:	8	6	2	1

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА
"СОЦИАЛЬНО - ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"

1. Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.

Оценка значимости профессии на современном этапе экономического развития. Образ наиболее приемлемого рода деятельности, возможная перемена профессии и иерархия видов занятости по степени привлекательности в случае потери работы. Требования современного производства к уровню знаний, умений и навыков специалиста. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии с учетом индивидуальных особенностей предприятия.

2. Основы рыночной экономики и предпринимательства.

Понятие об экономике. Факторы производства и доходы их собственников. Рынок и его составляющие. Этапы и проблемы развития рынка. Конъюнктура рынка. Спрос и предложение.

Виды предприятий малого бизнеса, их функции. Создание предприятия, оформление документов. Законодательство и периодическая ответственность в сфере предпринимательства.

Капитал: основной и оборотный. Издержки производства и прибыль. Себестоимость продукции и услуг. Норма прибыли, рентабельность. Распределение прибыли. Управление финансами. Учет денежных средств. Финансовая отчетность.

Содержание и особенности разработки бизнес-плана. Ценообразование. Менеджмент. Маркетинг, его принципы и методы. Реклама товаров и услуг.

Практическое занятие "Изыскание возможностей бизнеса в своей профессиональной сфере. Определение возможных затрат».

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета "ОХРАНА ТРУДА"

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Основные статьи КЗОТ об охране труда. Профессиональные заболевания официанта. Вредные производственные факторы.	4	4	
2.	Электробезопасность Пожарная безопасность	4	4	
	ИТОГО:	8	8	

ПРОГРАММА предмета
«ОХРАНА ТРУДА»

Основные статьи КЗОТ об охране труда.

Органы контроля за соблюдением правил по ТБ. Ответственность за нарушение правил и норм по ТБ. Виды инструктажей по ТБ. Правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих предприятий торговли. Требования к организации рабочего места.

Вредные производственные факторы. Средства индивидуальной защиты. Профессиональные заболевания, профилактика профессиональных заболеваний. Производственный травматизм, меры по его предупреждению. Учет и расследование несчастных случаев.

Первая медицинская помощь.

Электробезопасность. Причины электротравм. Защита от электротравм.

Причины возникновения пожаров на предприятиях торговли. Правила хранения легковоспламеняющихся товаров. Пожарная профилактика. Средства пожаротушения. Правила поведения на пожаре.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРЕДМЕТА "ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ"**

№ п/п	Тема	Количество часов (официант, бармен)
1.	Введение в товароведение	2
2.	Химический состав продовольственных товаров	2
3.	Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	2
4.	Мясные и рыбные продукты.	4
5.	Молоко, молочные продукты, яйца, мороженое	2
6.	Жиры	2
7.	Хлебобулочные изделия	2
8.	Сахар и кондитерские изделия	4
9.	Вкусовые товары, алкогольные и безалкогольные напитки, пряности, чай, кофе, табачные изделия.	4
	ИТОГО:	24

**ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ"**

Тема №1. Введение.

Понятие о товаре и товароведении. Значение товароведения как науки. Развитие производства продовольственных товаров, сельскохозяйственной продукции.

Тема №2 Химический состав продовольственных товаров.

Вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, их значение для организма, содержание в продуктах. Качество продовольственных товаров. Методы определения качества. Консервирование продуктов, виды консервирования, их сущность, значение. Хранение продуктов, условия хранения продуктов. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров в процессе их хранения. Понятие о естественной убыли.

Тема №3. Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.

Пищевая ценность овощей, их классификация. Качественные показатели овощей. Использование в кулинарии листьев корнеплодов и стеблей пряных овощей. Понятие о десертных овощах, использование их в кулинарии.

Ягоды и плоды свежие. Классификация по группам. Особенности химического состава. Пищевая ценность плодов и ягод. Использование в кулинарии.

Орехи. Пищевая ценность. Использование в кулинарии.

Грибы свежие. Пищевая ценность. Требования к качеству грибов. Использование в кулинарии.

Продукты переработки овощей, плодов, ягод, грибов. Сушеные

овощи, плоды, грибы.

Тема №4. Мясные и рыбные продукты.

Пищевая ценность мяса. Виды мяса, сельскохозяйственной птицы и дичи, субпродуктов. Их кулинарное назначение и показатели качества.

Пищевая ценность и классификация колбасных изделий. Характеристика вареных, полукопченых колбас, копченостей, сосисок и сарделек. Показатели качества и пороки.

Краткая характеристика мясных и мясорастительных консервов, их качественные показатели, понятие о бомбаже.

Пищевая ценность рыбы и ее классификация. Краткая характеристика пищевой ценности рыбы живой, охлажденной, мороженой.

Рыба соленая семейства лососевых и сельдевых. Сорта и показатели качества.

Рыба вяленая, копченая, балычные изделия.

Качественные показатели и сорта рыбных гастрономических товаров, ассортимент, пороки.

Икра рыб. Пищевая ценность, виды, сорта, показатели качества.

Краткая характеристика рыбных консервов, их качественные показатели. Нерыбные водные продукты, виды, пищевая ценность, условия и сроки хранения.

Тема №5. Молоко, молочные продукты, яйца, мороженое.

Коровье молоко, состав, пищевая ценность. Виды молока. Сливки. Сгущенное и сухое молоко. Качественные показатели. Условия и сроки хранения. Понятие о пастеризации.

Краткая характеристика молочнокислых продуктов: простокваши, ацидофилина, кефира, ряженки, сметаны, творога, творожной массы, сырков и т.д. Показатели их качества, условия и сроки хранения.

Виды сыров. Твердые и сычужные сыры. Плавленые сыры. Пищевая ценность, ассортимент сыров, сорта, показатели качества.

Яйца куриные, их пищевая ценность, виды, сорта, показатели качества. Использование яиц в кулинарии.

Мороженое, его пищевая ценность, виды.

Тема №6. Жиры.

Масло сливочное. Пищевая ценность масла. Виды и сорта масла, показатели качества.

Пищевые жиры, их пищевая ценность. Понятие о маргарине и кулинарных жирах.

Тема №7. Хлебобулочные изделия.

Классификация хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлеба. Основной ассортимент хлеба ржаного, пшеничного и хлебобулочных изделий. Показатели качества хлеба, его пороки.

Тема №8. Сахар и кондитерские изделия.

Пищевая ценность сахара-песка и сахара-рафинада, меда. Показатели качества. Краткая характеристика и ассортимент фруктово-

ягодных, карамельных, шоколадных и мучных кондитерских изделий. Их качественные показатели. Виды сахара.

Тема №9. Вкусовые товары, алкогольные и безалкогольные напитки, пряности, чай, кофе, табачные изделия.

Чай, кофе. Краткая характеристика и качественные показатели натурального чая, кофе, какао, шоколада. Чайные и кофейные напитки.

Пряности и приправы. Горчица, перец, соль, уксус, лавровый лист, пищевкусовая зелень, их пищевое назначение. Взаимозаменяемость.

Табак и табачные изделия.

Ассортимент водки и ликеро-водочных изделий. Виноградные вина. Их классификация по крепости и содержанию сахара. Основной ассортимент столовых, десертных, крепких и шампанских вин.

Краткая характеристика плодово-ягодных вин. Показатели их качества. Коньяк. Классификация коньяков по крепости, выдержка и качеству.

Пиво. Типы и сорта пива. Показатели качества. Пороки.

Безалкогольные напитки и соки. Томатный и плодово-ягодные соки. Фруктово-ягодные и десертные напитки. Минеральные воды натуральные и искусственные. Основной ассортимент и показатели качества. Напитки типа "Кола". Пищевая ценность, ассортимент, качественные показатели. Условия хранения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ"

№ п/п	Темы	Количество часов
1.	Введение	1
2.	Основы физиологии питания	1
3.	Основы микробиологии	1
4.	Пищевые инфекции, отравления и глистные	1
5.	Основы гигиены и санитарии	1
6.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1
7.	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий массового питания	1
8.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	1
9.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1
10.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления	1
11.	Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию покупателей	1
12.	Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	1
	ИТОГО:	12

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ"

Тема №1. Введение.

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий массового питания.

Тема №2. Основы физиологии питания.

Понятие о пищевых веществах. Роль пищи в жизни человека.

Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Их значение для организма человека, содержание в продуктах, энергетическая ценность. Сохранение при кулинарной обработке. Понятие о пищеварении и усвояемости пищи. Понятие об обмене веществ

Понятие об энергетической ценности пищи. Энергетическая ценность основных

пищевых веществ и суточного рациона питания взрослого населения.

Нормы и принципы

рационального сбалансированного питания различных групп взрослого населения.

Принципы составления суточного рациона питания.

Лечебно-профилактическое питание. Его цель и организация.

Тема №3. Основы микробиологии.

Морфология микробов. Классификация микробов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы и т.д. Их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Полезные и вредные воздействия микробов на пищевые продукты.

Физиология микробов. Химический состав микробной клетки, питание микробов, пищевые продукты как питательная среда.

Дыхание микроорганизмов.

Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация веществ и реакция среды. Действие на микробы света, химических веществ и биологических факторов.

Тема №4. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.

Общие понятия об инфекции. Источники инфекционных заболеваний, пути передачи и проникновения в организм человека патогенных микробов. Понятие об инкубационном периоде заболевания, иммунитете и бактерионосительстве.

Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции: дизентерия, брюшной тиф, холера. Признаки заболевания. Характеристики возбудителей заболевания. Источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.

Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур и др. Признаки заболеваний. Характеристика возбудителей зоонозов. Источники инфекций. Причины и меры предупреждения зоонозов.

Понятие о пищевых отравлениях. Их классификация. Первая помощь больным. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Сальмонеллез, Отравление условно-патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикоз, пищевые отравления немикробного характера. Признаки, характеристика, причины и меры предупреждения.

Понятие о глистных заболеваниях. Причины заражения человека глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний в предприятиях массового питания.

Тема №5. Основы гигиены и санитарии.

Понятие о гигиене труда работников массового питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее: время дня, утомляемость, организация труда, степень овладения производственными навыками, рабочая поза, организация отдыха и др. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению.

Производственный травматизм. Причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание до врачебной помощи пострадавшим рабочим.

Тема №6. Личная гигиена работников предприятий массового питания.

Санитарные требования к содержанию тела работников, к внешнему виду, мытье и содержанию рук официанта, к содержанию полости рта. Требования к форменной одежде и личной одежде работников массового питания

Санитарный режим работников на производстве.

Медицинское обследование работников предприятий массового питания Медицинская книжка работника, правила ее ведения, хранение.

Тема №7. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий массового питания.

Требования к устройству предприятий массового питания: выбор места, требования к территории.

Планировка и отделка помещений. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению и освещению предприятий.

Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Борьба с грызунами, мухами, тараканами.

Тема №8. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление механического оборудования.

Санитарные требования к устройству и содержанию немеханического оборудования.

Маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.

Санитарные требования к кухонной посуде. Материалы, используемые для изготовления ее, емкость, маркировка, мытье, хранение.

Санитарные требования к столовой посуде: материалу изготовления, правила мытья, дезинфицирования, хранения.

Тема №9. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов. Требования к таре и обслуживающему персоналу. Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов и готовой пищи.

Санитарные требования к складским помещениям. Требования к приемке сырья на склад, к условиям и срокам хранения овощей, сухих и скоропортящихся продуктов.

Тема №10. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления пищи.

Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов. Факторы, влияющие на качество готовых блюд и изделий.

Выбор оптимального режима процесса первичной обработки продуктов и хранения полуфабрикатов с целью сохранения питательной ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.

Физическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки продуктов. Соблюдение температурного режима, сроков тепловой обработки.

Санитарный контроль качества готовой пищи. Значение контроля. Организация бракеража готовой пищи и оценка ее качества. Исследование проб готовой пищи в санитарных лабораториях.

Тема №11. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.

Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче. Условия хранения, срока реализации готовой пищи на раздаче.

Санитарные требования к продаже полуфабрикатов, отпуску обедов на дом и реализации пищи в буфетах и филиалах.

Порядок обработки и удаления пищевых отходов и отбросов.

Тема №12. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.

Органы надзора за выполнением правил санитарно-пищевого надзора. Ответственность за нарушение санитарно-пищевого законодательства.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРЕДМЕТА "ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ"**

№ п/п	Темы	Количество часов (бармен)
1.	Введение.	2
2.	Психология в массовом питании как отрасль психологической науки. Некоторые психологические понятия и категории.	2
3.	Психология потребителей предприятия массового питания.	2
4.	Психологические требования к официанту, бармену и его деятельности.	2
5.	Психологическая характеристика процесса обслуживания посетителей.	2
6.	Роль и задачи профессиональной этики в массовом питании.	2
7.	Эстетика и профессиональная этика труда официанта, бармена.	3
8.	Эстетика организации и техники обслуживания.	3
9.	Зачет	2
	ИТОГО:	20

**ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА
"ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ"**

Тема №1. Введение.

Роль дисциплины и ее задачи.

Повышение культуры обслуживания посетителей на предприятиях питания. Роль и место психологии в повышении культуры обслуживания и эффективности труда работников, занятых в сфере обслуживания. Роль человеческого фактора.

Тема №2. Психология в массовом питании как отрасль психологической науки.

Психология в массовом питании и ее место в психологии труда, социальной и общественной психологии. Ее связь с организацией и техникой обслуживания. Основные задачи курса. Краткая характеристика психических явлений, взаимосвязь и единство всех психических явлений.

Понятие о динамической функциональной структуре личности и ее подструктурах. Единство всех подструктур в общей структуре личности, связь социально и биологически обусловленного. Положительные психологические контакты - основа процесса обслуживания.

Тема №3. Психология потребителей предприятий массового питания.

Характеристика потребителей по типам характера, темпераменту, ценностных ориентации и установок, степени контактности.

Классификация факторов, определяющих стимулы и мотивы выбора меню. Механизм превращения стимулов в мотивы непосредственного выбора меню.

Типизация потребителей в зависимости от манеры поведения при выборе меню.

Тема №4. Психологические требования к официанту» бармену и их деятельности.

Психологические требования к профессиям официанта и бармена: внимание, наблюдательность, быстрота и четкость в работе, хорошая память, психическая устойчивость, выдержка, оперативность мышления, психологическая подготовленность к работе и т.д.

Требования к манере поведения, внешнему виду, культуре речи официанта, бармена. Профессиограммы и психогаммы и их особенности в зависимости от специализации работника массового питания.

Психологические компоненты труда официанта, бармена.

Тема №5. Психологическая характеристика процесса обслуживания посетителей.

Факторы, определяющие уровень обслуживания, создания положительных психологических контактов и эмоций у посетителей.

Обслуживание как процесс общения посетителя и официанта, бармена. Этапы обслуживания: встреча и осмысление цели посещения, индивидуальных особенностей, возможностей и настроения посетителя или группы посетителей. Понятие о профессиональной пригодности.

Тема №6. Роль и задачи профессиональной этики в массовом питании.

Понятие о морали и этике, о профессиональном долге и профессиональной чести.

Понятие о прекрасном как основной категории эстетики. Труд как основа формирования прекрасного. Взаимосвязь этики и эстетики. Понятие о профессиональной этике. Этикет, его внешние и внутренние проявления, нормы поведения, изящество, красота манер, взаимоотношений.

Тема №7. Эстетика и профессиональная этика труда официанта, бармена.

Эстетические основы труда официанта, бармена. Вежливость, предупредительность, уважение к посетителю и его времени. Требования к внешнему виду официанта, бармена. Эстетика одежды, прически, косметики и т.д.

Понятие о моде и ее современном направлении в одежде. Воспитание вкуса в ношении одежды. Гигиена волос и современное направление моды в прическах.

Профилактическая, гигиеническая и декоративная косметика.

Мастерство как основа красоты труда официанта, бармена. Проявление мастерства в работе.

Тема №8. Эстетика организации и техники обслуживания.

Эстетика трудового процесса и его компоненты. Оформление помещений, в т.ч. бара. Роль цвета, формы линий в повышении производительности труда официанта, бармена.

Требования к архитектурному облику предприятия и его интерьеру. Зависимость решения интерьера от типа предприятия. Эстетические требования к сервировке стола. Использование в оформлении правильного сочетания цвета, формы, нарезки. Эстетические требования к оформлению напитков, бутербродов, к холодным и горячим закускам.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД"

№п/п	Темы	Количество часов	
		официант	бармен
1.	Характеристика супов.	2	0,5
2.	Характеристика соусов.	2	0,5
3.	Характеристика холодных блюд и закусок.	3	1
4.	Характеристика блюд и гарниров из овощей	2	0,5
5.	Характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	0,5
6.	Характеристика горячих рыбных блюд.	2	1
7.	Характеристика мясных горячих блюд.	2	0,5
8.	Характеристика блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	2	0,5
9.	Характеристика блюд из яиц и творога.	1	0,5
10.	Характеристика сладких блюд.	2	1
11.	Характеристика изделий из теста.	2	1
12.	Характеристика блюд иностранной кухни.	2	0,5
	ИТОГО:	24	8

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД"

Тема №1. Характеристика супов.

Роль первых блюд в питании. Классификация супов. Характеристика супов и бульонов.

Прозрачные супы, заправочные супы, супы-пюре, холодные супы, молочные супы, сладкие супы: классификация, характеристика, особенности подачи на стол, оформление, посуда.

Нормы выхода супов. Срок хранения и условия хранения супов, требования к качеству. Температура подачи.

Тема №2. Характеристика соусов.

Классификация соусов. Краткая характеристика соусов красных, белых, рыбных, мясных, грибных, сметанных, молочных.

Нормы подачи соусов. Сроки и условия хранения соусов. Принципы подбора к блюдам. Требования к качеству. Температура подачи.

Тема №3. Характеристика холодных блюд и закусок.

Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды и их разновидности, способы подачи.

Характеристика салатов из сырых и вареных овощей. способы подачи.

Нормы выхода, сроки и условия хранения, температура подачи, требования к качеству готовых блюд.

Характеристика блюд и закусок из мяса и субпродуктов, оформление и отпуск. Особенности подачи и оформления банкетных блюд. Санитарно-гигиенические требования приготовления холодных блюд.

Тема №4. Характеристика блюд и гарниров из овощей.

Характеристика овощных блюд и гарниров по способу приготовления. Принципы подбора гарниров к мясным и рыбным блюдам.

Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам, порядок оформления и подбора соуса к блюдам.

Посуда, применяемая при подаче.

Тема №5. Характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Характеристика, нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам, порядок оформления и подбора соуса к блюдам, посуда, применяемая при подаче.

Тема №6. Характеристика горячих рыбных блюд.

Классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки.

Характеристика блюд из отварной рыбы и припущенной рыбы. Разница в подаче продукта и соусов. Оформление, посуда, соусы.

Характеристика блюд из жареной рыбы. Правила подачи соуса к жареной рыбе.

Характеристика блюд из запеченной рыбы. Оформление, посуда, соусы.

Характеристика блюд из котлетной рыбной массы. Оформление, гарнир, посуда, соусы.

Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.

Условия и сроки хранения горячих рыбных блюд. Температура подачи.

Тема №7. Характеристика горячих мясных блюд.

Классификация блюд по способу тепловой обработки.

Характеристика блюд из отварных, жареных, тушеных, запеченных мясных продуктов. Оформление, посуда, гарниры, соусы.

Характеристика блюд из рубленого мяса, из котлетной массы.

Качественные требования к готовым блюдам, нормы выхода, условия и сроки хранения, температура подачи.

Тема №8. Характеристика блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Характеристика блюд из отварной птицы, их филе птицы, тушеных и запеченных блюд из птицы, из котлетной массы. Оформление, посуда, гарниры, соусы. Нормы выхода, качественные требования, температура подачи.

Тема №9. Характеристика блюд из яиц и творога.

Характеристика и ассортимент блюд из яиц и творога. Оформление, посуда, гарниры, соусы. Нормы выхода, сроки и условия хранения готовых блюд, температура подачи. Требования к качеству готовых блюд.

Тема №10. Характеристика сладких блюд.

Классификация сладких блюд. Характеристика холодных и горячих блюд. Оформление, подача, соусы, посуда.

Тема №11. Характеристика изделий из теста.

Характеристика видов теста и изделий из них. Нормы выхода, сроки хранения (реализации), требования к качеству.

Тема №12. Характеристика блюд зарубежной кухни. Характеристика особенностей национальной кухни.

Украинские, белорусские, молдавские, грузинские, армянские, азербайджанские блюда, блюда стран средней Азии, блюда прибалтийских стран. Особенности питания иностранных туристов.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "ТОРГОВЫЕ ВЫЧИСЛЕНИЯ И РАСЧЕТЫ"

№п/п	Темы	Количество часов (официант,
1.	Сокращенные приемы устного счета, метрология, процентные вычисления.	4
2.	Учет и отчетность в баре	4
3.	Техника расчетов с посетителями.	4
	ИТОГО:	12

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "ТОРГОВЫЕ ВЫЧИСЛЕНИЯ И РАСЧЕТЫ"

Тема №1. Сокращенные приемы устного счета, метрология, процентные вычисления.

Общее понятие о сокращенных вычислениях. Сокращенные приемы сложения, вычитания, умножения и деления. Проверка арифметических действий.

Метрическая система мер. Метрические меры: линейные, меры веса, меры квадратные, меры кубические, меры объема жидкости и сыпучих веществ. Понятие и исчисление веса нетто и брутто.

Вычисление процента выполнения товарооборота, выпуска собственной продукции, нормы выработки. Нахождение начального числа по известному проценту, процентной таксы, процентной суммы.

Микрокалькуляторы, их использование в практике работы предприятий массового питания.

Тема №2. Учет и отчетность в баре.

Общее понятие о торговых документах. Требования к оформлению документов, основные реквизиты, правила исправления ошибок.

Составление товарно-денежного отчета. Составление инвентаризационных описей. Ответственность официанта, бармена за недостачу и излишки.

Материальная ответственность, ее формы. Договор о материальной ответственности, порядок его оформления.

Тема №3. Техника расчетов с посетителями.

Порядок приема и оформления заказа, получения готовых блюд и напитков. Порядок расчета с посетителями. Порядок оплаты заказа через кассу. Техника работы на контрольно-кассовых машинах.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА
"ОБОРУДОВАНИЕ "**

№ п/п	Темы	Кол-во часов (официант, бармен)
1.	Механическое оборудование	2
2.	Тепловое оборудование	2
3.	Холодильное оборудование	2
4.	Контрольно-кассовое оборудование	3
5.	Весоизмерительное оборудование	3
	ИТОГО:	12

**ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА
"ОБОРУДОВАНИЕ"**

Тема №1. Механическое оборудование.

Требования по безопасности труда при работе с механическим оборудованием.

Смесительные установки, посудомоечные машины, машины для нарезки хлеба, масла, гастрономических товаров, кофемолки, тележки для официантов. Назначение, устройство, технические характеристики, принципы действия, правила эксплуатации.

Тема №2. Тепловое оборудование.

Требования по безопасности труда при работе с тепловым оборудованием. Электрокофеварки, экспресс кофеварки, электрососисковарки, электрические плиты, электрогрили: виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Понятие о секционном модульном оборудовании.

Тема №3. Холодильное оборудование.

Требования по безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.

Классификация торгового холодильного оборудования по конструкции, температуре охлаждения, способу охлаждения. Холодильные шкафы, камеры, витрины, прилавки: их технические характеристики, типы, назначение, правила эксплуатации.

Тема №4. Контрольно-кассовое оборудование.

Требования по безопасности труда при работе на кассах.

Характеристика, устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовых машин различных типов. Особенности денежных расчетов с посетителями на предприятиях массового питания.

Тема №5. Весоизмерительное оборудование.

Назначение, классификация и принципы устройства весов. Типы весов, применяемых на предприятиях массового питания. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам. Правила эксплуатации весов различных типов.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ КОКТЕЙЛЕЙ И НАПИТКОВ"

№ п/п	Темы	Кол-во	
		официант	бармен
1.	Определение, классификация и теория построения смешанных напитков (коктейлей)	1	2
2.	Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз в	1	1
3.	Характеристика смягчающе сглаживающих компонентов используемых в	1	1
4.	Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в	1	2
5.	Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении	1	2
6.	Основы технологии приготовления смешанных напитков (коктейлей)	1	2
7.	Технология приготовления безалкогольных коктейлей, их определение и классификация	1	2
8.	Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей, их определение и классификация	1	2
9.	Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей	1	3
10.	Технология приготовления коротких смешанных напитков	1	2
11.	Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков	1	2
12.	Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей. Молочные длинные смешанные напитки	1	2
13.	НАПИТКОВнапитков	1	1
	ИТОГО:	16	24

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ КОКТЕЙЛЕЙ И НАПИТКОВ"

Тема №1. Определения, классификация и теория построения смешанных напитков (коктейлей).

Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя, по объему, по назначению, по технологии приготовления и использованию специфических компонентов, по способу подачи. Формула построения смешанного напитка.

Тема №2. Характеристика основных алкогольных напитков.

используемых в роли баз в приготовлении коктейлей.

Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.

Водка, настойки горькие, виски, джин, ром, коньяк, виноградные вина. Сорты, химический состав, особенности технологии производства, условия хранения и реализации.

Тема №3. Характеристика смягчающе сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей.

Ароматизирующая группа. Вермут, портвейн, мадера, херес; химический состав, особенности процесса производства.

Эмульгаторная группа: молоко, сливки, сметана, яйцо. Вкусно-ароматические компоненты: ликеры, кремы, сладкие вина, настойки, наливки.

Крепко-алкогольные битерсы, их химический состав, питательные свойства.

Прочие ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.

Тема №4. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей.

Типы и марки шампанских вин, игристые и шипучие вина, их товароведная характеристика.

Фруктово-ягодные соки, химический состав, вкусовые качества, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Газированные напитки, напитки брожения.

Минеральные воды, ассортимент столовых и лечебных минеральных вод, их характеристика, условия и сроки хранения.

Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.

Тема №5. Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей.

Лед, его разновидности, правила приготовления и хранения.

Ароматические и вкусовые вещества, их товароведная характеристика и особенности применения. Ароматические модификаторы.

Настойки, ароматические горечи, используемые в приготовлении коктейлей.

Фруктоовощные компоненты как гарниры к смешанным напиткам. Соусы и пряности.

Тема №6. Основы технологии приготовления смешанных напитков (коктейлей).

Основные группы смешанных напитков, их определение и классификация. Способы приготовления смешанных напитков.

Подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов, составных компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков, к работе.

Правила взбивания напитков в шейкере (миксере).

Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля. Способы оформления коктейлей.

Тема №7. Технология приготовления безалкогольных коктейлей, их определение и классификация.

Понятие о безалкогольных смешанных напитках на основе соков, сиропов, молока, оливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яиц, меда, молочнокислых продуктов.

Способы и техника смешивания компонентов коктейля.

Соблюдение принципа очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля. Температура подачи коктейлей, посуда.

Нормы выхода, требования к качеству, сроки реализации безалкогольных коктейлей.

Тема №8. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей, их определение и классификация.

Понятие об аперитиве, его товароведная характеристика.

Послеобеденные коктейли, их определение и классификация.

Вечерние коктейли на базе джина, водки, рома, бренди, их определение и классификация.

Используемая посуда и правила подачи коротких и средних коктейлей, их оформление. Подбор гарниров.

Тема №9. Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей.

Определение и классификация оригинальных коктейлей. Формула построения. Особенности приготовления, оформления и подачи.

Тема №10. Технология приготовления коротких смешанных напитков.

Определение и характеристика коротких смешанных коктейлей по содержанию алкоголя, объему, по способу подачи.

Классификация по группам, формулы построения. Особенности оформления и подачи, посуда.

Тема №11. Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков.

Формулы построения групповых смешанных напитков по способу подачи. Правила и особенности технологии приготовления пуншей, крюшонов, глинтвейна. Формулы их построения. Используемая посуда, подача и особенности сервировки.

Тема №12. Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей.

Молочные длинные смешанные напитки.

Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков. Технология приготовления безалкогольных молочных коктейлей в миксере. Кисломолочные

коктейли.

Особенности приготовления алкогольных молочных коктейлей.
Возможные эмульгаторы. Особенности приготовления коктейлей с мороженым.

Формула построения молочных пуншей, используемая посуда, особенности подачи и сервировки.

Тема №13. Приготовление горячих напитков.

Кофе, чай, сорта, вкусовые и ароматические качества, правила подачи, посуда.

Нормы выхода, требования к качеству, сроки реализации горячих напитков.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ"

№ п\п	Темы	Количество часов (официант,
1.	Охрана труда, электробезопасность и пожаробезопасность на предприятиях массового	2
2.	Основные типы предприятий массового питания	2
3.	Состав помещений, их характеристика,	4
4.	Меню и прейскуранты	2
5.	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерные инструменты, столовое белье	2
6.	Подготовка обеденного зала и бара к обслуживанию посетителей	4
7.	Обслуживание посетителей	24
8.	Специальные формы обслуживания, обслуживание банкетов и приемов	4
9.	Организация снабжения баров	2
10.	Организация музыкального обслуживания в барах	2
	ИТОГО:	48

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ"

Тема №1. Охрана труда, электробезопасность и пожаробезопасность на предприятиях массового питания.

Инструктаж по безопасности труда и технике безопасности на предприятии.

Основные виды травматизма.

Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения, правила поведения при пожаре, пользование средствами пожаротушения, первая помощь.

Причины электротравматизма, первая помощь при электротравмах.

Тема №2. Основные типы предприятий массового питания.

Классификация предприятий массового питания по производственному и торговому признаку. Наценочные категории предприятий, уровень и виды их услуг.

Тема №3. Состав помещений, их характеристика, оборудование.

Характеристика технологического процесса предприятий массового питания. Режим работы цехов, оборудование.

Складские помещения, их оборудование. Моечная кухонной посуды, основные требования к ней. Раздаточная, основные

требования к ней. Связь между обеденными и производственными помещениями.

Виды обеденных помещений. Подсобные помещения. Их назначение, оборудование.

Торгово-производственные помещения бара.

Тема №4. Меню и прейскуранты.

Назначение меню, его виды, правила и порядок составления и оформления. Порядок расположения в меню холодных и горячих закусок, первых, вторых, сладких блюд.

Назначение и содержание прейскуранта. Последовательность расположения в нем вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.

Тема №5. Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье.

Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение.

Столовые приборы, их назначение.

Столовое белье. Характеристика, ассортимент, размеры. Правила и способы вкладывания скатертей и салфеток.

Учет и хранение столовой посуды, приборов и белья.

Перечень инвентаря в зависимости от типа бара.

Тема №6. Подготовка обеденного зала и бара к обслуживанию посетителей.

Требования к уборке помещения. Подготовка обеденного зала к приему: расстановка обеденных столов и стульев, подготовка специй и приправ, сервировка столов. Схемы сервировки столов. Личная подготовка официанта.

Подготовка рабочего места бармена. Подготовка к продаже продукции собственного производства. Оформление витрин. Ознакомление с прейскурантом и меню.

Тема №7. Обслуживание посетителей.

Прием посетителей. Получение напитков и горячих блюд. Подача холодных закусок и блюд. Подача супов, вторых блюд, сладких блюд. Подача вино-водочных напитков. Порядок уборки со столов посуды. Расчет с посетителями. Форма счета, содержание и порядок его заполнения.

Формы и методы обслуживания посетителей бара. Искусство беседы в общении с гостями. Встреча посетителей, приветствие, прием заказа. Техника бармена при приготовлении напитков, закусок, их оформления. Очередность и время обслуживания гостей.

Правила обслуживания посетителей за столиками в обеденном зале. Взаимосвязь в работе бармена и официанта.

Тема №8. Специальные формы обслуживания. Обслуживание

банкетов и приемов.

Виды обслуживания. Обслуживание лиц, проживающих в гостинице. Обслуживание по типу "шведский стол", "зал-экспресс" и т.д. Обслуживание по предварительному заказу, в дни праздников и при встрече Нового года. Обслуживание участников съездов и совещаний. Обслуживание свадеб и других праздничных вечеров.

Общие требования к обслуживанию банкетов и приемов. Виды банкетов: официальный банкет, банкет с частичным обслуживанием официантами, банкет-чай.

Обслуживание приемов: фуршет, коктейль и буфет-бар.

Тема №9. Организация снабжения баров.

Источники снабжения товарами, методы их доставки. Порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов. Приемка продуктов по количеству и качеству. Условия и сроки хранения продуктов. Ответственность бармена за порчу и неправильное хранение продуктов.

Тема №10. Организация музыкального обслуживания в барах.

Формы музыкального обслуживания в барах. Виды музыкальной аппаратуры, правила их установки и эксплуатации. Правила подбора репертуара музыкальных произведений. Музыкальное обслуживание как форма рекламы.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "ОСОБЕННОСТИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ В ЗАЛЕ РЕСТОРАНА И ТУРИСТОВ В ГОСТИНИЦЕ"

№ п\п	Темы	Количество часов (официант,
1.	Охрана труда, электробезопасность и пожаробезопасность в зале ресторана и гостинице	2
2.	Основные типы ресторанов и гостиниц. Меню и прейскуранты	2
3.	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерные инструменты, столовое белье	2
4.	Подготовка обеденного зала и бара к обслуживанию посетителей	2
	ИТОГО:	8

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА " ОСОБЕННОСТИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ В ЗАЛЕ РЕСТОРАНА И ТУРИСТОВ В ГОСТИНИЦЕ "

Тема №1. Охрана труда, электробезопасность и пожаробезопасность на предприятиях массового питания.

Инструктаж по безопасности труда и технике безопасности на предприятии.

Основные виды травматизма.

Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения, правила поведения при пожаре, пользование средствами пожаротушения, первая помощь.

Причины электротравматизма, первая помощь при электротравмах.

Тема №2. Основные типы ресторанов и гостиниц . Меню и прейскуранты.

Классификация. ресторанов и гостиниц по степени сервиса и дополнительных услуг, Наценочные категории , уровень и виды их услуг.

Назначение меню, его виды, правила и порядок составления и оформления. Порядок расположения в меню холодных и горячих закусок, первых, вторых, сладких блюд.

Назначение и содержание прейскуранта. Последовательность расположения в нем вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.

Тема №3. Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье.

Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение.

Столовые приборы, их назначение.

Столовое белье. Характеристика, ассортимент, размеры. Правила и способы вкладывания скатертей и салфеток.

Учет и хранение столовой посуды, приборов и белья.

Перечень инвентаря в зависимости от типа бара.

Тема №4. Подготовка обеденного зала и бара к обслуживанию посетителей.

Требования к уборке помещения. Подготовка обеденного зала к приему: расстановка обеденных столов и стульев, подготовка специй и приправ, сервировка столов. Схемы сервировки столов. Личная подготовка официанта.

Подготовка рабочего места бармена. Подготовка к продаже продукции собственного производства. Оформление витрин. Ознакомление с прейскурантом и меню.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЙ, БАНКЕТОВ И ПРИЕМОВ"

№ п\п	Темы	Количество часов (официант,
1.	Специальные формы обслуживания, обслуживание банкетов и приемов	24
9.	Организация и обслуживание презентаций	6
10.	Организация музыкального обслуживания	2
	ИТОГО:	32

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЙ, БАНКЕТОВ И ПРИЕМОВ"

Тема №1. Специальные формы обслуживания. Обслуживание банкетов и приемов.

Виды обслуживания. Обслуживание лиц, проживающих в гостинице. Обслуживание по типу "шведский стол", "зал-экспресс" и т.д. Обслуживание по предварительному заказу, в дни праздников и при встрече Нового года. Обслуживание участников съездов и совещаний. Обслуживание свадеб и других праздничных вечеров.

Общие требования к обслуживанию банкетов и приемов. Виды банкетов: официальный банкет, банкет с частичным обслуживанием официантами, банкет-чай.

Обслуживание приемов: фуршет, коктейль и буфет-бар.

Тема №2. Организация и обслуживание презентаций

Порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов. Приемка продуктов по количеству и качеству. Условия и сроки хранения продуктов. Организация оформления зала. Согласование протокола проведения мероприятия по времени и порядку обслуживания.

Тема №3. Организация музыкального обслуживания.

Формы музыкального обслуживания в барах. Виды музыкальной аппаратуры, правила их установки и эксплуатации. Правила подбора репертуара музыкальных произведений. Музыкальное обслуживание как форма рекламы.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ"

№ п\п	Темы	Количество часов (официант,
1.	Охрана труда, электробезопасность и пожаробезопасность на предприятиях массового	2
2.	Основные типы предприятий массового питания	2
3.	Состав помещений, их характеристика,	4
4.	Меню и прейскуранты	2
5.	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерные инструменты, столовое белье	2
6.	Подготовка обеденного зала и бара к обслуживанию посетителей	4
7.	Обслуживание посетителей	24
8.	Специальные формы обслуживания, обслуживание банкетов и приемов	4
9.	Организация снабжения баров	2
10.	Организация музыкального обслуживания в барах	2
	ИТОГО:	48

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ"

Тема №1. Охрана труда, электробезопасность и пожаробезопасность на предприятиях массового питания.

Инструктаж по безопасности труда и технике безопасности на предприятии.

Основные виды травматизма.

Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения, правила поведения при пожаре, пользование средствами пожаротушения, первая помощь.

Причины электротравматизма, первая помощь при электротравмах.

Тема №2. Основные типы предприятий массового питания.

Классификация предприятий массового питания по производственному и торговому признаку. Наценочные категории предприятий, уровень и виды их услуг.

Тема №3. Состав помещений, их характеристика, оборудование.

Характеристика технологического процесса предприятий массового питания. Режим работы цехов, оборудование.

Складские помещения, их оборудование. Моечная кухонной

посуды, основные требования к ней. Раздаточная, основные требования к ней. Связь между обеденными и производственными помещениями.

Виды обеденных помещений. Подсобные помещения. Их назначение, оборудование.

Торгово-производственные помещения бара.

Тема №4. Меню и прейскуранты.

Назначение меню, его виды, правила и порядок составления и оформления. Порядок расположения в меню холодных и горячих закусок, первых, вторых, сладких блюд.

Назначение и содержание прейскуранта. Последовательность расположения в нем вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.

Тема №5. Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье.

Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение.

Столовые приборы, их назначение.

Столовое белье. Характеристика, ассортимент, размеры. Правила и способы вкладывания скатертей и салфеток.

Учет и хранение столовой посуды, приборов и белья.

Перечень инвентаря в зависимости от типа бара.

Тема №6. Подготовка обеденного зала и бара к обслуживанию посетителей.

Требования к уборке помещения. Подготовка обеденного зала к приему: расстановка обеденных столов и стульев, подготовка специй и приправ, сервировка столов. Схемы сервировки столов. Личная подготовка официанта.

Подготовка рабочего места бармена. Подготовка к продаже продукции собственного производства. Оформление витрин. Ознакомление с прейскурантом и меню.

Тема №7. Обслуживание посетителей.

Прием посетителей. Получение напитков и горячих блюд. Подача холодных закусок и блюд. Подача супов, вторых блюд, сладких блюд. Подача вино-водочных напитков. Порядок уборки со столов посуды. Расчет с посетителями. Форма счета, содержание и порядок его заполнения.

Формы и методы обслуживания посетителей бара. Искусство беседы в общении с гостями. Встреча посетителей, приветствие, прием заказа. Техника бармена при приготовлении напитков, закусок, их оформления. Очередность и время обслуживания гостей.

Правила обслуживания посетителей за столиками в обеденном зале. Взаимосвязь в работе бармена и официанта.

Тема №8. Специальные формы обслуживания. Обслуживание банкетов и приемов.

Виды обслуживания. Обслуживание лиц, проживающих в гостинице. Обслуживание по типу "шведский стол", "зал-экспресс" и т.д. Обслуживание по предварительному заказу, в дни праздников и при встрече Нового года. Обслуживание участников съездов и совещаний. Обслуживание свадеб и других праздничных вечеров.

Общие требования к обслуживанию банкетов и приемов. Виды банкетов: официальный банкет, банкет с частичным обслуживанием официантами, банкет-чай.

Обслуживание приемов: фуршет, коктейль и буфет-бар.

Тема №9. Организация снабжения баров.

Источники снабжения товарами, методы их доставки. Порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов. Приемка продуктов по количеству и качеству. Условия и сроки хранения продуктов. Ответственность бармена за порчу и неправильное хранение продуктов.

Тема №10. Организация музыкального обслуживания в барах.

Формы музыкального обслуживания в барах. Виды музыкальной аппаратуры, правила их установки и эксплуатации. Правила подбора репертуара музыкальных произведений. Музыкальное обслуживание как форма рекламы.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ п\п	Темы	Количество часов (официант,
1.	Подготовка обеденного зала и бара к обслуживанию посетителей	24
2.	Обслуживание посетителей	112
83	Специальные формы обслуживания, обслуживание банкетов и приемов	24
	ИТОГО:	160

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Тема №1. Подготовка обеденного зала и бара к обслуживанию посетителей.

Уборка помещения. Подготовка обеденного зала к приему: расстановка обеденных столов и стульев, подготовка специй и приправ, сервировка столов. Схемы сервировки столов. Личная подготовка официанта.

Подготовка рабочего места бармена. Подготовка к продаже продукции собственного производства. Оформление витрин. Ознакомление с прейскурантом и меню.

Тема №2. Обслуживание посетителей.

Прием посетителей. Получение напитков и горячих блюд. Подача холодных закусок и блюд. Подача супов, вторых блюд, сладких блюд. Подача вино-водочных напитков. Порядок уборки со столов посуды. Расчет с посетителями. Форма счета, содержание и порядок его заполнения.

Формы и методы обслуживания посетителей бара. Искусство беседы в общении с гостями. Встреча посетителей, приветствие, прием заказа. Техника бармена при приготовлении напитков, закусок, их оформления. Очередность и время обслуживания гостей.

Правила обслуживания посетителей за столиками в обеденном зале. Взаимосвязь в работе бармена и официанта.

Тема №3. Специальные формы обслуживания. Обслуживание банкетов и приемов.

Виды обслуживания. Обслуживание лиц, проживающих в гостинице. Обслуживание по типу "шведский стол", "зал-экспресс" и т.д. Обслуживание по предварительному заказу, в дни праздников и при встрече Нового года. Обслуживание участников

съездов и совещаний. Обслуживание свадеб и других праздничных вечеров.

Общие требования к обслуживанию банкетов и приемов. Виды банкетов: официальный банкет, банкет с частичным обслуживанием официантами, банкет-чай.

Перечень технических средств обучения

1. Телевизор Panasonic 29V50R..... 1 шт.
2. Компьютер..... 8 шт.
3. Графопроектор ELITE AMBASSADOR..... 1 шт.

Список литературы

1. Данакин Н.С. Социология управления и духовной жизни: Сборник научных трудов. Белгород: Изд-во БелГУ, 2001
2. Барановский В.А. Официант-бармен. Учебн. Пособие – Ростов н/Д: изд-во Феникс, 2000
3. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок. -М.: Издательство «Омега-Л», 2012 В издание внесены изменения и дополнения, утвержденные Минтрудом России и Минэнерго России
4. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей. -М.: ЭНАС, Министерство энергетики РФ, 2013
5. О.И. Тихомиров Пособие по пожарной безопасности. - М.: ЭНАС , 2008
6. Правила пожарной безопасности в РФ (с приложениями). Приказ МЧС России.-М.: Издательство «Омега-Л», 2008
7. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности. ФЗ № 123-ФЗ.-М.: Проспект, 2009
8. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве В.Г. Бубнов М.: ЭНАС 2014
9. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок. Министерство труда и социальной защиты РФ.-М.: ЭНАС, 2015
- Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны: Организация, практика и техника обслуживания.- М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2006
11. И.В. Мельников Официант-бармен: учеб. Пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2009
12. К. Силаева. Сервировка и застольный этикет.- М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002
13. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб. Пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2008
14. Кипайкин В.А. Эпидемиология: Учебное пособие. Ростов н/Д.: Феникс, 2002
15. Улейский Н.Т. Холодильное оборудование: Ростов н/Д: «Феникс», 2000
16. Договор о сотрудничестве с Муниципальным казенным учреждением культуры «Старооскольская централизованная библиотечная система» от 01 февраля 2017г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПО КУРСУ «ОФИЦИАНТ»

БИЛЕТ № 1

1. Назначение и правила составления меню.
2. Встреча посетителей и прием заказа.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 2

1. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
2. Общепринятые правила подачи закусок.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 3

1. Виды меню.
2. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 4

1. Ассортимент столовых приборов и их характеристика.
2. Правила подачи холодных закусок.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 5

1. Разновидность столового белья.
2. Личная подготовка официанта к обслуживанию.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 6

1. Разновидность сервировки столов в предприятиях общественного питания.
2. Техника подачи блюд и напитков.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 7

1. Получение блюд и напитков с кухни.
2. Правила подачи горячих закусок.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 8

1. Правила подачи первых блюд.
2. Организация праздничных вечеров.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 9

1. Характеристика и ассортимент ликероводочных изделий требования к качеству.
2. Правила подачи вторых блюд.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 10

1. Подбор вин к блюдам.
2. Правила обслуживания в гостиницах.

3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 11

1. Правила подачи сладких блюд.
2. Характеристика и ассортимент вин, шампанского, коньяка. Требования к качеству.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 12

1. Правила подачи горячих блюд.
2. Правила расчета с посетителями.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 13

1. Марка и ассортимент прохладительных напитков и пива, требования к качеству.
2. Виды банкетов.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 14

1. Подача ликероводочных изделий, вин и напитков.
2. Что такое «Чайный стол?».
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 15

1. Банкет-прием с полным обслуживанием.
2. Что такое «банкет-чай?».
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 16

1. Сервировка банкетных столов.
2. Техника безопасности в работе официанта.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 17

1. Характеристика столовой посуды.
2. Банкет с частичным обслуживанием.
3. Составление товарно-денежного отчета.

БИЛЕТ № 18

1. Содержание закона РФ «О защите прав потребителей»
2. Меры пожарной безопасности в ресторане.
3. Составление товарно-денежного отчета.