

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
"Колледж сервиса и туризма"**

Принята на заседании
методического Совета
Протокол № 1 от 26.08.2021 г



Утверждаю:
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
А.С. Алукриева
«26» августа 2021 г.

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Технология организации ресторанного бизнеса»**

Объем программы: 120 часов

Разработчики:
Овчинникова И.В.,
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,
Захарова Е.Ю.
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,

г. Калининград, 2021 год

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Ресторанный сервис (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции
«Ресторанный сервис»»)**

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) формирование у слушателей новой компетенции с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»

№ п/п	Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции
1	Организовывать выполнение заказов потребителей.
2	Контролировать качество выполнения заказа.
3	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);

К освоению программы допускаются лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Работа в качестве официанта и/или бармена на предприятиях общественного питания разных типов и классов, самозанятость.

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения дополнительной профессиональной программы у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);

- применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;

- этику в отрасли общественного питания, факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения;

- актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;

- способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования.

уметь:

- обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания;

- эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;

- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню, проходах потребителей;

- соблюдать санитарные нормы и технику безопасности.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 120 академических часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции и	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Блок общепрофессиональных дисциплин	96	50	46		
1.1.	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	6	6			зачет
1.2.	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане	12	6	6		зачет
1.3.	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей	12	6	6		зачет
1.4.	Основные типы и формы	12	6	6		зачет

	ресторанного обслуживания					
1.5.	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана.	12	6	6		зачет
1.6	Маркетинговая политика ресторана	12	6	6		зачет
1.7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана	12	6	6		
1.8	Бизнес-план открытия ресторана	6	2	4		
1.9	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	12	6	6		
2.	Производственная практика	20		20		
	Итоговая аттестация	4			4	Квалификационный экзамен
	ИТОГО:	120	50	66	4	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции и	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Блок общепрофессиональных дисциплин	96	50	46		
1.1.	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	6	6			зачет
1.2.	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане	12	6	6		зачет
1.3.	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей	12	6	6		зачет
1.4.	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	12	6	6		зачет
1.5.	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана.	12	6	6		зачет
1.6	Маркетинговая политика ресторана	12	6	6		зачет
1.7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана	12	6	6		
1.8	Бизнес-план открытия ресторана	6	2	4		
1.9	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	12	6	6		
2.	Производственная практика	20		20		
	Итоговая аттестация	4			4	Квалификационный

						ЭКЗАМЕН
	ИТОГО:	120	50	66	4	

3.3. Учебная программа

1. Блок общепрофессиональных дисциплин

1.1 Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.

Лекция. Актуальная техническая документация Национального чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Ресторанный сервис». Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции. Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.

1.2 Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане

Лекция: Правила разработки и оформления меню. Организация производственно-технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства в ресторане. Технологическое оборудование помещений ресторана.

Практическое занятие. Разработка меню ресторана.

1.3 Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей

Лекция: Организационная структура ресторана. Организация подбора персонала. Метрдотель как главный распределитель и организатор работы по подготовке и обслуживанию гостей в ресторане. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора).

Практические занятия: Подготовка ресторана к приему посетителей. Основные правила сервировки. Встреча гостей. Последовательность подачи блюд и напитков. Расчет с гостями.

1.4 Основные типы и формы ресторанного обслуживания

Лекция: Банкеты с полным и частичным обслуживанием. Тематические мероприятия. Новые формы обслуживания. Кейтеринг. Мерчендайзинг.

Практические занятия: Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов. Сервировка фуршетного стола. Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов. Расчет длины столов и столового белья для банкетов.

1.5 Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана.

Лекция: Содержание понятия «корпоративная культура ресторана». Этическая культура ресторанного сервиса. профессиональная этика работника ресторана. Особенности профессионального поведения работника ресторана.

Практические занятия: Организация труда персонала на производстве. Составление графика выхода на работу. Должностные инструкции.

1.6 Маркетинговая политика ресторана

Лекция: Маркетинг ресторана, его основные функции. Маркетинговая среда ресторана. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. Маркетинговая стратегия.

Практические занятия: Проведение маркетинговых исследований новых услуг ресторана.

1.7 Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана

Лекция Понятие о фирменном стиле, интерьере, его элементы, общие требования к проектированию. Роль фирменного стиля и интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Интерьер внутреннего пространства. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания. Атмосфера ресторана.

Практические занятия: Разработка фирменного стиля ресторана.

1.8 Бизнес-план открытия ресторана

Лекция Бизнес-планирование. Содержание разделов бизнес-плана.

Практические занятия: разработка бизнес-плана открытия ресторана.

1.9 Современные тенденции развития ресторанного бизнеса

Лекция Место и роль ресторанного бизнеса в современной экономике. Тенденции развития ресторанного рынка в современной России. Перспективы развития.

Практические занятия: Внедрение новых трендов в ресторан.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Блок общепрофессиональных дисциплин
2 неделя	
	Итоговая аттестация
*-Точный порядок реализации модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы отражено в приложении к программе.

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена – в соответствии с инфраструктурным листом КОД 1.2 ДЭ, используемого для проведения итоговой аттестации по программе.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.

– официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессионального мастерства – (Электронный ресурс). Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

– единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс)
режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество педагогических работников (физических лиц), привлеченных для реализации программы 3 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.

- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.

- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.

Ведущий преподаватель программы – эксперт Ворлдскиллс со статусом сертифицированного эксперта Ворлдскиллс или сертифицированного эксперта-мастера Ворлдскиллс или эксперта с правом и опытом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс. Ведущий преподаватель программы принимает участие в реализации всех модулей и занятий программы, а также является главным экспертом на демонстрационном экзамене.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели.

Данные педагогических работников, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
<i>Ведущий преподаватель программы</i>			
1.	Захарова Е.Ю.	Главный эксперт	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16399«Официант»
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			
2.	Овчинникова И.В.	Эксперт с правом проведения демонстрационного экзамена	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16399«Официант»
3.	Шипунова Н.Г.	Технический администратор	Заведующий учебно-производственными мастерскими

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Для итоговой аттестации используется КОД № 1.2 по компетенции «Ресторанный сервис», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

6. Составители программы

Разработано преподавателями ГАУ КО ПОО КСТ, Овчинниковой И.В., Захарова Е.Ю.

Приложение к дополнительной профессиональной
программе повышения квалификации
«Основы ресторанного сервиса (с учетом стандарта Ворлдскиллс
по компетенции «Ресторанный сервис»)».

**Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы
и слушателя программы**

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Рабочий стол	1	
		Стул	1	
		Проектор компьютер	1 1	
Практические занятия	Оборудованная лаборатория «Учебный ресторан» «Учебный бар»	Профессиональная кофемашинa	1	Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос
		Стол прямоугольные	2	
		Стол круглый	1	
		Стол квадратные	3	
		Стулья банкетные	6	
		Стейшн для официантов	1	
Барная стойка	1			
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Ученический стол, стул	1	
Практические занятия	Учебный ресторан» «Учебный бар»	Часы настенные	1	
		Барный органайзер	1	
		Джигер	2	
		Мерный стакан	1	
		Совок для льда	1	
		Мельница для льда	1	
		Ice bucket / Ведерко для льда	2	
		Шипцы для льда	1	
		Барные коврик	2	
		Доска разделочная	1	

		Барный поднос	1	
		Шейкер	1	
		классический		
		Шейкер Бостон	1	
		Смесительный	1	
		стакан		
		Стрейнер	1	
		Мадлер	1	
		Барная ложка	3	
		Пинцет барный	2	
		Нарзанник	1	
		Сквизер	1	
		Нож барный	1	
		Рокс (олд фешенд)	6	
		Хайбол	6	
		Харикейн (бокал для Пино Колады)	6	
		Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	6	
		Гейзеры	5	
		Миска стеклянная	2	
		Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	1	Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор);
		Кофемолка - электрическая	1	Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос".
		Темпер	1	
		Поднос официанта	2	
		Кувшин		
		Пара для эспрессо (чашка с блюдцем)	6	Фарфоровая посуда: тарелки, чашки должны быть из одной коллекции
		Пара для капучино (чашка с блюдцем)	6	
		Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	6	Столовые приборы должны быть из одной коллекции
		Ложка для эспрессо	6	
		Кофейная ложка	6	
		Сахарница	1	
		Питчер (разных объемов)	6	
		Разделочная доска	1	
		Металлический поднос	1	
		Нож для фруктов (см ТО компетенции)	2	
		Бокал для шампанского	6	
		Подсвечник	1	
		Декантер	1	
		Бокал для красного вина	7	
		Бокал для белого вина	6	
		Прибор десертный/закусочный (вилка, нож)	10	
		Прибор для рыбы (вилка, нож)	6	

		Столовый прибор (вилка, ложка, нож) 10 Ложка десертная 6 Хлебная корзина 3 Минаж (соль/перец) 2 Молочник 2 Пара чайная (чашка с блюдцем) 6 Бокал для коньяка (снифтер) 6 Тарелка 10 пирожковая Тарелка основная 10 Тарелка закусочная 10 Тарелка десертная 10 Салфетки 20 текстильные Ручник 2 Скатерти (4 соответствующие е размеру стола) Термопот/Чайник- термос Мусорные ведра 1 Ваза для цветов 3 Стол 2 прямоугольный (банкетный, складной) Стол квадратный 2 Стулья банкетные 6 Стол круглый 1 Стойка барная 1 *Продукты питания (блюда, сырье)-по согласованию * Напитки алкогольные-по согласованию		Текстильные салфетки должны быть размером 50*50 или 46*46 столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина/высота - 1500/760/760 столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина - 800/800 диаметр 1500
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	