

Муниципальное образование город Новороссийск
муниципальное бюджетное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №27

УТВЕРЖДЕНО
решением педсовета протокол
№ 1 от 27.08.2021 г.
Директор МБОУ СОШ №27
Н. А. Полянская

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

внеурочной деятельности «**Ресторанный сервис**»

Уровень образования, класс основное общее образование, 9 класс

Количество часов 34 часа

Учитель Полянская Наталья Александровна

Разработчик:
Полянская Наталья Александровна
Учитель технологии МБОУ СОШ № 27

Пояснительная записка

Общественное питание занимает не последнее место в мире в сфере бизнеса. Рестораны, бары, быстрое питание – множество международных сетей или точечные заведения дают широкий и разнообразный выбор для потребителя. А это значит – огромное количество рабочих мест и профессий. И наша задача: дать школьникам представление об этих профессиях, дать возможность на себе прочувствовать работу общественного питания, научить первоначальным навыкам. Все существующие программы по ресторанному сервису рассчитаны на студентов уже получающих профессию. Данная программа адаптирована к пониманию и восприятию учащихся школы. Авторская учебная программа «Ресторанный сервис» рассчитана на учеников 9 классов по направлению профессионального ориентирования в мире профессий. Программа дает возможность учащимся познакомиться со многими профессиями, которые задействованы в сфере общественного питания. Вот уже несколько лет существует юниорское движение WorldSkills Russia, которое дает школьникам возможность осознанно выбрать профессию в быстро меняющемся мире, определиться с образовательной траекторией и в будущем без проблем найти свое место на рынке труда. Юниорские турниры WorldSkills проходят по разным концепциям и одна из них – ресторанный сервис. А что получит учащийся от участия в данном конкурсе? Во-первых, сможет попробовать свои силы в конкретной специальности. Во-вторых, получит информацию о ней непосредственно из уст представителей профессионального сообщества, поймет, как устроена отрасль и увидит перспективы карьерного роста. Программа «Ресторанный сервис» поможет подготовиться к участию в международном конкурсе «WorldSkills JUNIORS». При обучении по программе «Ресторанный сервис» учащимся понадобятся знания из области психологии, финансовой грамотности, химии и технологии.

Целью изучения программы является ознакомление учащихся с профессиями в сфере общественного питания, приобретение школьниками теоретических знаний и практических навыков обслуживания и ведения документации в ресторанном сервисе.

Результаты освоения программы «Ресторанный сервис».

Изучение ресторанного сервиса в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

Сформированность познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся. Самостоятельность в приобретении новых знаний и практических умений. Готовность к выбору жизненного пути в соответствии с собственными интересами и возможностями. Мотивация образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода. Формирование всесторонне образованной, инициативной и успешной личности. Коммуникативные компетенции, развитие культуры речи, независимости и критичности мышления, способности к умственному эксперименту. Формирование качеств мышления, необходимые для адаптации в современном информационном обществе, воспитание воли и настойчивости в достижении цели. Формирование способности обучающихся к саморазвитию. Формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.

Метапредметные результаты

Владеть всеми видами деятельности. Вступать в диалог. Строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми в процессе коллективной деятельности. Корректировать поведение. Управлять своей деятельностью (постановка и формулирование цели предстоящей учебной деятельности – индивидуальной и коллективной, планирование последовательности деятельности, прогнозирование ее результатов). Контролировать и оценивать достигнутые результаты своей и чужой деятельности и адекватно формулировать в устной форме, вносить необходимую коррекцию в процессе деятельности. Волевая саморегуляция (способность к преодолению препятствий). Извлекать информацию из различных источников. Определять проблему и цели. Владение навыков познавательной рефлексии, как осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты

Учащиеся должны научиться:

Накрывать столы, используя соответствующие скатерти, столовые приборы, стеклянную посуду и необходимое дополнительное оборудование. Складывать салфетки для различных случаев и типов оформления. Профессионально представиться гостю. Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков. Уметь грамотно разместить гостей в ресторане и принять бронирование стола. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей. Осуществлять расчет с посетителями. Выбирать стеклянную посуду и всё, что необходимо для продажи и подачи напитков. Готовить и подавать различные виды коктейлей (в том числе приготовленные в стакане для смешивания, смешиваемые в шейкере, послонные, смешиваемые в блендере, с использованием мадлера, безалкогольные). Готовить и подавать кофе различных способов приготовления. Составлять технологические карты на всю продукцию бара и кухни. Эксплуатировать оборудование с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм.

Учащиеся должны знать:

На какие категории делится общественное питание. Какие формы обслуживания применяются в работе. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы необходимые для реализации деятельности точки общественного питания. Виды стандартного оборудования и материалов ресторана (столовые приборы, столовая посуда, стеклянная посуда, столовое бельё, мебель). Требования и порядок составления меню и карты вин. Внешний вид сотрудников. Какие профессии содержит в себе общественное питание и их должностные обязанности. Этикет делового общения непосредственно с людьми и по телефону. Стандарты обслуживания. Компоненты, способы приготовления, подачи блюд, представленных в

меню, в мере достаточной для консультирования гостей. Стили и методы подачи блюд и напитков, виды алкогольных и безалкогольных напитков, которые могут быть поданы в ресторане. Требования к проведению расчета с посетителями.

Необходимое оборудование

Сервировочный стол и стулья. Основные приборы (закусочные, столовые, рыбные, мясные, десертные). Столовое бельё (скатерть, салфетки, ручники). Стеклянная посуда для сервировки и подачи напитков. Набор чашек и блюдец для чая и кофе. Кофе-машина. Блендер. Набор бармена (пинчер, барная ложка, мерная посуда, шейкер, смесительный стакан, стрейнер, гейзеры, нарзаник, декантер).

Содержание учебного предмета

Раздел «Основные понятия ресторанного сервиса»

Цели и задачи общественного питания. Виды и формы обслуживания. Услуга, процесс обслуживания. Особенности организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика.

Обслуживающий персонал: категории, функции, требования. Управленческий персонал, работники кухни, уборщики помещений и мойщики посуды. Офисные сотрудники, водители, промоутеры. Персонал, проводящий обучение и стажировку.

Торговые помещения. Назначение, характеристика, организация работы основных и вспомогательных видов группы торговых помещений предприятия питания.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Требования и документация. Вся необходимая документация для открытия ресторана и его работы. Уголок потребителя. Сопроводительные документы на напитки и продукты питания.

Раздел «Сервировка»

Столовая посуда, приборы и их назначение. Виды тарелок, бокалов и приборов. Для чего они предназначены, их отличительные внешние признаки. Основные правила и виды сервировки.

Столовое белье. Определение столового белья, виды. Способы складывания салфеток и накрытие на банкеты и фуршеты.

Меню и карта вин. Определение, виды меню и карт вин. Правила и требования к составлению. Правила и порядок подачи меню гостям. Меню дня и другая информация на столе при обслуживании.

Раздел «Обслуживание в зале»

Уборка, подготовка, накрытие. Полная подготовка зала к рабочему дню. Что такое «стейшн» и как он должен быть подготовлен. Проверка и ознакомление со «стоп-листом». Распределение обязанностей и зонирование официантов.

Требования к внешнему виду персонала. Особенности формы на разных участках работы. Требования к гигиене и опрятности. Наличие бейджей.

Хостес, метрдотель. Должностные обязанности. Правила встречи гостей и особенности размещения. Правила этикета ведения телефонного разговора. Бронирование столиков и прием заказов на вынос. Регулирование конфликтных ситуаций.

Официант. Должностные обязанности. Стандарты обслуживания и принятия заказа. Аперитив, джестив. Этапы обслуживания стола, своевременный и правильный расчет. Правила и время подачи холодных, горячих блюд и десертов. Правила подачи горячих и холодных напитков и коктейлей. Последовательность уборки стола.

Банкеты. Виды банкетов. Частичное и полное обслуживание. Особенности сервировки и обслуживания банкетов, фуршетов и кофе-брейков.

Бармен, сомелье. Должностные обязанности. Стандарты обслуживания. Специфика работы за контактной и бесконтактной барной стойкой. История происхождения популярных напитков. Правила подачи и приготовления напитков и коктейлей. Навыки бариста.

Хозяйственный персонал. Должностные обязанности. Особенности работы уборщиков помещений и мойщиков посуды. Иные сотрудники, осуществляющие деятельность в сфере общественного питания.

Администратор, менеджер. Должностные обязанности. Навыки управления коллективом. Ведение отчетной документации и текущей документации. Алгоритм решения конфликтных ситуаций.

Раздел «Кухня»

Цех – что это? На какие подразделения делится кухня. Сколько поваров работает. Должностные обязанности повара. Правила поведения и техника безопасности на рабочем месте. Очередность подачи блюд. Санитарные нормы при работе на кухне.

Шеф-повар. Должностные обязанности. Руководитель и творец. Составление технологических карт на блюда. Правила отдачи в зал готовых блюд и контроль за их приготовлением.

Су-шеф и повара на кухне. Должностные обязанности. Правила работы на раздаче.

Раздел «Практика»

Сервировка и накрытие стола. Умение накрыть стол на четыре персоны для завтрака, обеда и ужина.

Обслуживание. Полное обслуживание стола на четыре персоны с соблюдением всех стандартов и правил подачи блюд и напитков.

Практика работы бармена, бариста. Приготовление и отдача напитков и безалкогольных коктейлей. Приготовление разных видов кофе.

Составление технологических карт бара. Уметь правильно составить и оформить карты на напитки и безалкогольные коктейли.

Составление технологических карт кухни. Уметь составлять технологические карты на холодные и горячие блюда, а также на полуфабрикаты.

Посещение ресторана «Кюве» (с. Мысхако). Практические занятия в ресторане.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Номер урока	Содержание материала	Кол-во часов
Основные понятия ресторанного сервиса		4
1	Цели и задачи общественного питания. Виды и формы обслуживания	1
2	Обслуживающий персонал: категории, функции, требования	1
3	Торговые помещения	1
4	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Требования и документация	1
Сервировка		3
5	Столовая посуда, приборы и их назначение	1
6	Столовое белье	1
7	Меню и карта вин	1
Обслуживание в зале		11
8	Уборка, подготовка, накрытие	1
9	Требования к внешнему виду персонала	1
10	Хостес, метрдотель	1
11	Официант – стандарты обслуживания	1

12	Правила подачи блюд и напитков, последовательность уборки стола	1
13	Банкеты	1
14	Бармен, сомелье – стандарты обслуживания	1
15	Работа за барной стойкой	1
16	Правила подачи холодных и горячих напитков	1
17	Хозяйственный персонал	1
18	Администратор, менеджер	1
Кухня		4
19	Цех – что это?	1
20	Шеф-повар	1
21	Составление технологических карт	1
22	Су-шеф и повара на кухне	1
Практика		12
23-24	Сервировка стола	2
25-26	Обслуживание	2
27-28	Составление технологических карт бара	2
29-30	Составление технологических карт кухни	2
31-32	Работа за барной стойкой	2
33	Посещение ресторана «Кюве»	1
34	Посещение Новороссийского социально-педагогического колледжа Краснодарского края	1
Итого		34

Список информационных источников

1. Каталог ГОСТ – ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования» режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023/>
2. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – ГОСТ 326922014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам на предприятиях общественного питания» режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>
3. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – ГОСТ 319842012 «Услуги общественного питания. Общие требования» режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
4. И.Н. Кузнецов. Деловое общение. Деловой этикет. Учебное пособие для студентов вузов. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. 431 с. режим доступа http://www.razlib.ru/delovaja_literatura/delovoe_obshenie_delovoi_yetiket_ucheb_posobie_dlja_studentov_vuzov/index.php
5. В. С. Ходоров. Кофе – аромат дома. – М.: Эксмо, 2007. – 192 с.: ил.
6. Федор Евсевский. Библия бармена. Все о напитках. Барная культура. Коктейльная революция – М.: Евробукс, 2010.-416 с.: ил.