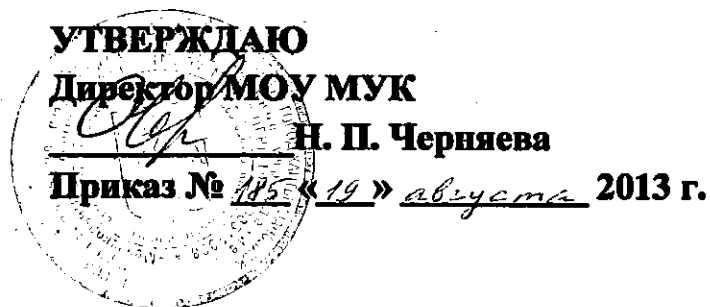


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ»**



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
для учащихся 9-х классов
«МЕТРДОТЕЛЬ, ОФИЦИАНТ.
ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА»
(24 часа)**

**Составитель: Простакишина Надежда Петровна
мастер производственного обучения**

Программа рассмотрена
МС МОУ МУК
Протокол № 4
«20» октября 2010г.

**Ханты-Мансийск
2013**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Развитие рыночной экономики привело к увеличению такого сложного и многообразного направления деятельности в сфере услуг, как услуги ресторанного бизнеса. Это обширная сфера профессиональной деятельности, основу которой составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и имеют на современном рынке труда большую востребованность в профессиональных кадрах разных ступеней.

Дополнительная общеобразовательная программа социально-экономической направленности «Метрдотель. Официант. Организация ресторанного бизнеса» позволит учащимся узнать тонкости и нюансы ресторанного дела на примере профессий метрдотель и официант.

Метрдотель ресторана обеспечивает работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий. Официант – это связующее звено между теми, кто готовит пищу и клиентом. Данные специалисты являются визитной карточкой предприятия. Культура обслуживания и профессионализм работников ресторана в значительной мере влияют на прибыль заведения, его популярность и количество клиентов.

Расширение кругозора школьников в сфере организации питания вооружит их знаниями, которые можно использовать уже сегодня. Учащиеся получают информацию, позволяющую более полно использовать набор сервисных услуг в предприятиях общественного питания.

Предлагаемая программа способствует самоопределению учащихся, формирует личную ответственность за сделанный выбор, обеспечивает возможность попробовать себя в различных направлениях, связанных с деятельностью работников сферы обслуживания ресторанного бизнеса. Знание профессиональной этики ресторанного сервиса, формирует коммуникативные умения, опыт взаимодействия персонала и гостей.

Программа предназначена для учащихся 9 классов школ города и ориентирует школьников на социально – экономический профиль обучения.

Программа «Метрдотель, официант. Организация ресторанного бизнеса» разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Законом РФ от 10.07. 1992г. №3266-1 «Об образовании»;
- Законом ХМАО – Югры от 11.11. 2005г. №107 «Об образовании в Ханты – Мансийском автономном округе - Югре»;
- Концепция развития системы образования Ханты – Мансийского автономного округа – Югры до 2020 года;
- Национальной образовательной инициативой «Наша новая школа» (Приказ Президента РФ от 04.02.2010г №271);
- Стратегией развития образования ХМАО – Югры до 2015 года.

Цель программы: оказание учащимся поддержки в принятии решения о выборе профиля обучения, направления дальнейшего образования, а также создания условий для повышения готовности подростка к социальному самоопределению.

Задачи программы:

- познакомить с особенностями профессий: метрдотель, официант;
- сформировать осознанный подход к выбору профессии;
- познакомить учащихся с современными формами и методами ресторанного обслуживания;
- получить опыт ресторанного обслуживания;
- способствовать развитию коммуникативных качеств личности;
- воспитать уважение к труду.

Курс рассчитан на 24 часа.

Методы обучения:

- устное изложение знаний мастером п/о и активизация познавательной деятельности учащихся: рассказ, объяснение, лекция, беседа;
- иллюстрация и демонстрация при устном изложении изучаемого материала;
- самостоятельная работа учащихся по осмыслению и усвоению нового материала: тесты, кроссворды, ролевые игры;
- разбор производственных ситуаций;
- учебные работы по применению знаний на практике и выработке умений и навыков: упражнения, практические занятия;

Предусматриваются следующие виды контроля:

- входной;
- текущий, по результатам выполнения практических заданий;
- итоговый, по результатам представленных проектов
- контрольные срезы по изученным темам.

Результаты контроля позволят фиксировать достижения учащихся, отследить эффективность освоения учебной программы.

Прогнозируемые результаты:

1. Разработка и реализация групповых проектов.
2. Расширение кругозора знаний в сфере услуг.
3. Применение полученных знаний в практической деятельности и в жизни.
4. Ориентация в выборе профессий социально-экономического профиля.

По окончании курса учащиеся должны знать:

- правила техники безопасности на предприятиях общепита;
- обязанности метрдотеля и официанта;
- правила ресторанного этикета
- типы предприятий общественного питания
- характеристика и оборудование помещений ресторана;
- подготовка зала ресторана и обслуживание гостей;
- особенности работы с посетителями;
- встреча гостей;

- назначение и виды меню;
- прием заказа,
- виды сервировок стола;
- выполнение расчёта.

Учащиеся должны уметь:

- оформлять заказ
- анализировать меню ресторана
- сервировать стол по случаю
- обслуживать гостей

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, организационно-деятельностные и деловые игры, разбор производственных ситуаций, проводить дискуссии по актуальным проблемам, работать с методическими и справочными материалами, применять технические средства обучения.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Метрдотель, официант. Организация ресторанного бизнеса»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Введение. Инструктаж по ОТ и ТБ. Содержание программы обучения.	0,5
2.	Знакомство с профессиями – метрдотель, официант	1,5
3.	Типы предприятий. Режим работы	1
4.	Общие сведения о культуре еды и правила поведения за столом	3
5.	Современные методы организации питания	1
6.	Структура управления рестораном	2
7.	Организация обслуживания гостей в зале ресторана.	3
8.	Подготовка ресторана к обслуживанию гостей. Сервировка стола.	3
9.	Специальные формы обслуживания. Виды приемов. Методы обслуживания.	3
10.	Итоговое занятие. Проектная деятельность.	3
	Резервное время	3
	ИТОГО	24

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Метрдотель, официант. Организация ресторанного бизнеса»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Методы и формы обучения	Виды и формы контроля
		Теория	Практика	Всего		
1	Введение. Инструктаж по ОТ и ТБ. Содержание программы обучения.	0,5	0	0,5	Лекция	
2	Знакомство с профессиями – метрдотель, официант.	1	0,5	1,5		Входной контроль: тестирование
3.	Типы предприятий. Режим работы	1	0	1	Лекция	
4.	Общие сведения о культуре еды и правила поведения за столом.	1	2	3	Лекция Опрос Практическая работа	Решение ситуационных задач. Тестовый контроль
5.	Современные методы организации питания.	0,5	0,5	1	Лекция Опрос Практическая работа	Фронтальный опрос Тестовый контроль
6.	Структура управления рестораном.	1	1	2	Экскурсия	Письменная работа
7.	Организация обслуживания гостей в зале ресторана	1	2	3	Лекция Опрос Практическая работа	Разбор произв. ситуаций
8.	Подготовка ресторанного зала к обслуживанию гостей. Сервировка стола.	1	2	3	Лекция Опрос Практическая работа	Индивидуальный опрос
9.	Специальные формы обслуживания. Виды приемов. Методы обслуживания.	2	1	3	Лекция Опрос Практическая работа	Тестовый контроль
10.	Итоговое занятие. Проектная деятельность.	0	3	3	Практическая работа	Защита проектов
	Резервное время.	0	3	3	Экскурсия	
	ИТОГО:	9	15	24		

СОДЕРЖАНИЕ

**дополнительной общеобразовательной программы
«Метрдотель, официант. Организация ресторанного бизнеса»**

Тема № 1. Введение. Инструктаж по ОТ и ТБ. Содержание учебной программы обучения – 0,5 часа.

Теоретическая часть – 0,5 часа.

Введение: знакомство с целями и задачами программы; сферой применения полученных знаний; профессии и самоопределение в области профессиональной сферы. Межпредметные связи. Проектный метод в программе.

ОТ и ТБ, организация рабочего места на теоретических и практических занятиях в МУК. Содержание учебной программы обучения. Требования, предъявляемые к учащимся при прохождении данной программы. Материально-техническое обеспечение программы.

Тема № 2. Знакомство с профессиями – метрдотель, официант – 1,5 часа.

Теоретическая часть – 1 час.

Знакомство с профессией «Метрдотель», «Официант». История профессий. Специфика и особенности работы, «плюсы» и «минусы» профессий. Образование. Личные качества и возможные места работы. Востребованность данных профессий на современном рынке труда: карьера и зарплата.

Практическая часть – 0,5 часа.

Выполнение входного контроля на проверку первоначальных знаний по курсу «Метрдотель. Официант. Организация ресторанного бизнеса».

Тема № 3. Типы предприятий. Режим работы – 1 час.

Теоретическая часть – 1 час.

Понятие сферы услуг общественного питания, типы и классы предприятий.

Тема № 4. Общие сведения о культуре еды и правила поведения за столом – 3 часа.

Теоретическая часть – 1 час.

Культура поведения за столом как часть общей культуры человека. Правила ресторанного этикета. Общепринятые правила поведения во время еды.

Практическая часть – 2 часа.

Правила поведения за столом. Решение ситуационных заданий. Выполнение теста.

Тема № 5. Современные методы организации питания – 1 час.

Теоретическая часть – 0,5 часа.

Характеристика технологического процесса производства. Методы организации труда. Работа, проводимая метрдотелем по повышению квалификации официантов, барменов. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу, в том числе и к официантам.

Практическая часть – 0,5 часа

Изучение профессионально важных качеств личности метрдотеля, официанта (тестирование)

Тема № 6. Структура управления рестораном – 2 часа.

Теоретическая часть – 1 час.

Схема управления пищевым комплексом. Обязанности метрдотеля. Противопожарная безопасность. Соблюдение безопасности. Охрана и защита.

Практическая часть – 1 час.

Экскурсия на предприятие питания. Цель: знакомство со структурой управления предприятия питания.

Тема № 7. Организация обслуживания гостей в зале ресторана – 3 часа.

Теоретическая часть – 1 час.

Бронирование мест. План размещения гостей. Встреча гостей. Управление процессом обслуживания гостей. Ответственность и обязанности персонала подающего алкоголь (несовершеннолетние гости ресторана, бара). Меню. Назначения, принципы составления и виды меню (коктельная карта).

Практическая часть – 2 часа.

Обслуживание в зале ресторана. Разбор производственных ситуаций. Анализ меню.

Тема № 8. Подготовка ресторанный зала к обслуживанию гостей. Сервировка стола – 3 часа.

Теоретическая часть – 1 час.

Расстановка мебели. Получение и подготовка к использованию столового белья, посуды, приборов. Предварительная сервировка стола. Основные моменты координирования работы официантов.

Практическая часть – 2 часа.

Предварительная сервировка стола для обеда. Ролевые ситуации.

Тема № 9. Специальные формы обслуживания. Виды приемов. Методы обслуживания – 3 часа.

Теоретическая часть – 2 часа.

Организация приемов – дневные и вечерние, официальные и неофициальные. Выбор вида приемов и предложение заказчику. Порядок проведения приемов. Организация подготовки и обслуживания приемов – Банкет, Фуршет. Методы обслуживания – «А-ля карт», «А порт», «Табльдот», «Шведский стол».

Практическая часть – 1 час.

Основные особенности приемов. Тестовое задание с использованием Power Point

Тема № 10. Итоговое занятие. Проектная деятельность – 3 часа.

Практическая часть – 3 часа.

1. Проектная деятельность. Разработка и реализация групповых проектов сервировки стола по случаю

Выбор столового белья, приборов, посуды, аксессуаров для сервировки.
Защита проектов.

2. Контроль усвоения программы по курсу «Метрдотель. Официант. Организация ресторанного бизнеса»

Резервное время – 3 часа

Может быть использовано для расширения границ изучения наиболее интересных для учащихся тем программы, а также для выполнения практической работы.

1. Технические средства:

- персональный компьютер
- компьютеры для учащихся
- проектор
- экран

2. Аудио- и видеокассеты:

- Фильмы: «Ресторанный этикет», «Профессии работников сферы обслуживания», «Столичный ресторатор».
- CD-диск «Ресторанный бизнес в России», «Протоколно – организационные аспекты в организации международных мероприятий в Российской Федерации»;

3. Столовый сервис;

4. Столовое белье;

5. Столовые приборы.

6. Образцы меню ресторанов, кафе, баров и т.п.

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Учебно-методические комплексы по темам программы.

2. Дидактический материал для учащихся.

3. Слайдовые презентации.

4. Проекты учащихся по темам программы.

5. Фотоальбом «Виды официальных приемов».

6. Рекламные проспекты предприятий общественного питания: бары, рестораны, кафе г. Ханты-Мансийска.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1 Балашова, Е.А. Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса / Е.А. Балашова – М.: ООО ВЕРШИНА, 2005
- 2 Бгатов, А.П. Туристские формальности: Учеб.пособие для студ. высш.учеб. заведений / А.П. Бгатов, Т.В.Бойко, М.В. Зубрева. – М.: АКАДЕМИЯ, 2004.
- 3 Белошапка, М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учеб. пособие для нач. проф. образования / М.И. Белошапка. – М.: АКАДЕМИЯ, 2004.
- 4 Волков, Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного сервиса / [Учебники, учебные пособия]. – Ростов н/Д: Феникс, 2003.
- 5 Герчикова, И.Н. Менеджмент / И.Н. Герчикова. – М.: ЮНИТИ, 2003 - 123 с.
- 6 Гостиничное и ресторанное дело, туризм: Сборник нормативных документов / Серия «Закон и общество». – Ростов н/Д.: Феникс, 2003.
- 7 Гостиничный и туристический бизнес / Под ред. проф. А.Д. Чудновского. – М.: Тандем, ЭКМОС, 1998.
- 8 Дурович, А.П. Маркетинг гостиниц и ресторанов: учеб. Пособие / А.П. Дурович. – М.: Новое знание, 2005.
- 9 Европейский гостиничный маркетинг: Учеб. пособие: Пер. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2002.
- 10 Линн Ван Дер Ваген Гостиничный бизнес / [Учебное пособие]. – Ростов н/Д.: Феникс, 2001
- 11 Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебное пособие / И.Ю. Ляпина. – М.: АКАДЕМИЯ, 2006.
- 12 Медлик, С. Гостиничный бизнес / С. Медлик, Х. Инграм. – М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2005.
- 13 Педагогические технологии: Учебное пособие / Т.П. Сальникова [и др]. – М.: ТЦ Сфера, 2007.
- 14 Уайерсема, Ф. Кто и как становится на рынке лидером / Ф. Уайерсема, Пер. с англ. А.Б.Суворовой. – М.: ООО Издательство АСТ, ЗАО НПП Ермак, 2004.
- 15 Ханников, А.В. Деловой этикет и ведение переговоров: Правила хорошего тона с комментариями психолога / А.В. Ханников. – М.: Книжкин Дом, ЭКСМО, 2005.
- 16 Ёхина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ М.А. Ёхина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 208 с.

- 17 Федцов, В.Г. Культура гостинично-туристского сервиса: учебное пособие/ В.Г. Федцов. - Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 503 с. - (Высшее образование)
- 18 Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 10103 «Социально-культурный сервис и туризм», 10102 «Туризм» /Джон Р. Уокер; пер с англ. [В.Н. Егорова]. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008. – 735 с.

ИНТЕРНЕТ – ИСТОЧНИКИ

1. Сайт ресторана «Shelestoff» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://hotel-shelestoff.ru/restoran.html>;
2. Практическое руководство. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cateringconsulting.ru/news/keytering-prakticheskoe-rukovodstvo/>.