

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

ПРОФЕССИЯ «ОФИЦИАНТ»

КВАЛИФИКАЦИЯ: «Официант 5 разряда»

Казань
2020

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ САНИТАРИИ И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины изложение теоретического материала увязывается с практикой применения этого материала в практической деятельности слушателей при работе, эксплуатации техники.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины должен иметь представление:

- о роли специальных знаний в профессиональной деятельности;
- о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности и безопасностью труда;

- о путях реализации требований и положений безопасности труда.

должен знать:

- основные понятия и термины безопасности труда;

- классификацию негативных факторов и их источники;

- методы и средства защиты от опасных и вредных производственных факторов;

- основы производственной санитарии.

должен уметь:

- проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в своей профессиональной деятельности;

- соблюдать правила санитарии и гигиены на рабочем месте.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 8 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Требования охраны труда при обслуживании посетителей (4 часа).

Тема 2. Условия труда официанта, принадлежности необходимые для работы (4 часа).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1. Цель освоения дисциплины повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение слушателями необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной и профессиональной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины

знать:

– фонетико-орфографические сведения:

- базовые фонетические стандарты иностранного языка;
- основные правила орфографии и пунктуации в иностранном языке;

– лингвистические сведения:

• грамматического характера (основные понятия в области морфологии и синтаксиса иностранного языка);

• лексического характера (наиболее распространенные языковые средства выражения коммуникативно-речевых функций и общеупотребительные речевые единицы;

• некоторые фразеологические явления);

– социокультурные сведения (основную информацию о социокультурных особенностях стран изучаемого языка; и правила вербального и невербального поведения в типичных ситуациях общения);

– учебные сведения (принцип организации материала в основных двуязычных словарях и структуру словарной статьи, алгоритмы самостоятельного овладения материалом).

владеть:

• элементарными навыками оформления речевых высказываний в соответствии с грамматическими и лексическими нормами устной и письменной речи;

• наиболее распространенными языковыми средствами выражения коммуникативно-речевых функций (просьба, предложение и т.п.);

• основными и наиболее распространенными лексическими и фразеологическими явлениями, характерными для социокультурной тематики;

• лексическими навыками опознания синонимов, антонимов, однокоренных слов, и раскрытия значения многокомпонентных слов и выражений (в рамках изучаемых тем);

уметь:

- в области аудирования: воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных общественно-политических,

публицистических (медийных) и прагматических текстов, относящихся к различным типам речи (сообщение, рассказ), а также выделять в них значимую/запрашиваемую информацию

- в области чтения: понимать основное содержание несложных аутентичных общественно-политических, публицистических и прагматических текстов

- в области говорения: начинать, вести/поддерживать и заканчивать диалог.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 22 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Речевой этикет. Встреча, проводы гостей в ресторане, предложение меню и карты вин (4 часа).

Тема 2. Сервировка стола (завтрак, обед, ужин, банкетное обслуживание) (4 часа).

Тема 3. Алкогольные и безалкогольные напитки. Коктейли (аперитивы, дигестивы, слоистые, десертные) (4 часа).

Тема 4. Меню. Составление и предложение меню, кулинарные характеристики блюд (6 часов).

Тема Оплата счета. Денежные единица стран мира (4 часа).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

1. Цель освоения дисциплины – владение системными знаниями по современному русскому языку и культуре речи, культуре речевого поведения, ораторского и полемического мастерства, что позволит специалисту осознать себя языковой личностью, владеющей техникой различных видов речевой деятельности, обладающей навыками публичного общения для решения коммуникативных задач, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины

знать:

- основные приемы и методы использования средств современного русского языка и культуры речи в системе публичных выступлений;
- нормы современного русского литературного языка и непрерывно повышать культуру речи;
- изобразительные средства выражения мысли, правила создания конкретного текста;
- правила и нормы современного русского языка, культуры речи, делового этикета;
- техники различных видов речевой деятельности, искусства диалога;
- навыки публичного общения, ориентации в типах аудиторий и ораторов, их особенностях;
- правила взаимодействия с аудиторией, моделирования трудных ситуаций, преодоления критических установок аудитории, владения искусством попутной реплики, юмором в публичной речи;

уметь:

- ориентироваться в коммуникативном процессе, корректировать речевые явления, происходящие в современном обществе;
- анализировать деловые ситуации, находить и использовать знания русского языка и культуры речи в текущем коммуникативном процессе;
- различать функциональные стили речи;
- понимать структурные и коммуникативные свойства языка;
- уметь работать с фактами, материалом, примерами сравнения, ссылками;

владеть:

- навыками целостного подхода к анализу проблем современного русского языка и культуры речи в процессе деловой коммуникации;
- навыками анализа коммуникативных процессов и явлений, происходящих в речевой ситуации определенной деятельности;
- навыками публичной и научной речи, аргументации, ведения дискуссии; - навыками литературной и деловой письменной и устной речи на

русском языке.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 18 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Речевой этикет. Встреча, проводы гостей в ресторане, предложение меню и карты вин (4 часа).

Тема 2. Сервировка стола (завтрак, обед, ужин, банкетное обслуживание) (4 часа).

Тема 3. Алкогольные и безалкогольные напитки. Коктейли (аперитивы, дигестивы, слоистые, десертные) (4 часа).

Тема 4. Меню. Составление и предложение меню, кулинарные характеристики блюд (6 часов).

Тема Оплата счета. Денежные единица стран мира (4 часа).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАКТИЧЕСКАЯ ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ. РАБОТА С ЖАЛОБАМИ И ТРУДНЫМИ ГОСТЯМИ»

1. Цель освоения дисциплины ознакомление слушателей с данной отраслью психологического знаний, формирование коммуникативной компетенции и навыков вербального и невербального взаимодействия.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины должен уметь:

- применять в профессиональной деятельности приёмы делового общения
- должен знать:
 - основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе;
 - особенности профессиональной этики и психологии делового общения любых организационно-правовых форм учреждений и организаций.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 8 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Функции общения. Факторы, осложняющие общение. Средства общения (2 часа).

Тема 2. Этика делового общения. Речевой этикет и культура речи. Этические принципы профессионального поведения работника общественного питания (2 часа).

Тема 3. Конфликты в работе: причины, поведение, предупреждение (2 часа).

Тема 4. Работа с трудными гостями (2 часа).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПОДАЧА ГОТОВЫХ БЛЮД И НАПИТКОВ, ЗАКАЗАННЫХ ПОТРЕБИТЕЛЯМИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины ознакомление слушателей с теоретическими и практическими навыками обслуживания потребителей организаций питания напитками и закусками.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины
уметь:

- применять на практике правила и приемы обслуживания потребителей разных категорий;
 - подготавливать столовую посуду и приборы к обслуживанию;
 - владеть основными правилами сервировки стола;
 - владеть приемами сервировки холодных и горячих блюд и закусок и правилами их подачи;
 - подавать блюда и напитки согласно установленным правилам обслуживания;
 - вести отчетную документацию, принимать заказ от клиентов, предоставлять счет клиенту и получать оплату по счетам;
 - готовить широкий ассортимент смешанных напитков и коктейлей, используя различные методы;
 - подбирать столовую и стеклянную посуду для приготовления и отпуска барной продукции (напитков, закусок и блюд).
- знать:
- классификацию и характеристику ресторанов и баров;
 - организацию работы в ресторане и в баре;
 - должностные обязанности и права работников ресторана и бара;
 - характеристику, оборудование и общие требования к торговым помещениям ресторана и бара;
 - ассортимент столовой посуды и приборов;
 - правила подготовки торгового зала, посуды, приборов, столового белья к обслуживанию посетителей;
 - приемы сервировки столов (предварительная, исполнительная);
 - назначение, виды и принципы составления меню;
 - правила подбора и подачи напитков к закускам и блюдам;
 - правила встречи посетителей, приема и оформление заказа и отчетной документации;
 - способы подачи закусок, блюд и напитков;
 - специальные и прогрессивные формы обслуживания;
 - последовательность подготовки бармена к работе;
 - классификацию, методы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей;

- варианты оформления и украшения коктейлей.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 72 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Нормативные требования к предприятиям общественного питания. Классификация предприятий общественного питания (4 часа).

Тема 2. Виды торговых помещений: вспомогательные, основные. Требования к помещениям предприятий общественного питания (6 часов).

Тема 3. Квалификационные требования, предъявляемые к официантам. Личностные качества официанта. Личная гигиена официанта (6 часов).

Тема 4. Продвижение ресторанных услуг. Показатели культуры обслуживания. Разработка новых услуг и товаров. Потенциальные посетители ресторана, прогнозирование рынка ресторанных услуг (4 часа).

Тема 5. Столовая посуда. Классификация: виды, назначение, емкости, размеры, характеристика. Столовые приборы: разновидности, назначение. Столовое белье: виды, назначение. Размеры скатертей и салфеток, ручников. Маркировка столового белья. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию (8 часов).

Тема 6. Средства информации: меню, прейскурант, сертификаты, лицензии. Виды, назначение. Требования, предъявляемые к составлению меню. Составление и оформление меню. Карта вин и напитков. Ассортимент кофейной карты. Ассортимент чайной карты (6 часов).

Тема 7. Основные способы подачи блюд (8 часов).

Тема 8. Подготовка к обслуживанию потребителей. Основные элементы обслуживания. Подача продукции сервис – бара (6 часов).

Тема 9. Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с элементами самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный (6 часов).

Тема 10. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов. Правила подачи горячих закусок (8 часов).

Тема 11. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий (10 часов).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОБСЛУЖИВАНИЕ МАССОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ В

ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины приобретение навыков обслуживания массовых мероприятий в организациях общественного питания.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины

уметь:

- применять на практике правила и приемы обслуживания потребителей массовых мероприятий;
- подготавливать столовую посуду и приборы к обслуживанию массовых мероприятий;
- владеть основными правилами сервировки столов массовых мероприятий;
- владеть приемами сервировки холодных и горячих блюд и закусок и правилами их подачи при обслуживании массовых мероприятий;
- подбирать столовую и стеклянную посуду для приготовления и отпуска барной продукции (напитков, закусок и блюд).

знать:

- классификацию и характеристику ресторанов и баров;
- организацию работы в ресторане и в баре;
- должностные обязанности и права работников ресторана и бара;
- характеристику, оборудование и общие требования к торговым помещениям ресторана и бара;
- ассортимент столовой посуды и приборов;
- правила подготовки торгового зала, посуды, приборов, столового белья к обслуживанию посетителей массовых мероприятий;
- приемы сервировки столов (предварительная, исполнительная) массовых мероприятий.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 44 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение (2 часа).

Тема 2. Подготовка зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема). Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами (2 часа).

Тема 3. Банкет (прием) по типу фуршет. Назначение. Особенности меню. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и

частичным обслуживанием официантами (2 часа).

Тема 4. Банкет (прием) – коктейль. Назначение, виды, характеристика. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами (2 часа).

Тема 5. Банкет – чай. Назначение, виды, характеристика. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами (2 часа).

Тема 6. Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы): коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Отличительные особенности организации обслуживания (2 часа).

Тема 7. Составление меню банкета-обеда с полным обслуживанием официантами на 40 человек (2 часа).

Тема 8. Составление меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на 40 человек (2 часа).

Тема 9. Составление меню банкета с частичным обслуживанием. Составление меню банкета-чая, банкета-фуршета (2 часа).

Тема 10. Расчет-заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-обеда с полным обслуживанием официантами. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества (4 часа).

Тема 11. Расчет-заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-ужина с полным обслуживанием официантами. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества (4 часа).

Тема 12. Расчет-заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения свадебного банкета с полным обслуживанием официантами. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества (4 часа).

Тема 13. Расчет-заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-чая с полным обслуживанием официантами. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества (4 часа).

Тема 14. Расчет-заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета – фуршета с полным обслуживанием официантами. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества (4 часа).

Тема 15. Услуги по организации обслуживания VIP персон (4 часа).

Тема 16. Сервис напитков (2 часа).

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«ПРОВЕДЕНИЕ РАСЧЕТОВ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ЗА СДЕЛАННЫЕ ЗАКАЗЫ»**

1. Цель освоения дисциплины приобретение навыков для проведения расчетов с потребителями за сделанные заказы.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины

уметь:

- вести отчетную документацию, принимать заказ от клиентов, предоставлять счет клиенту и получать оплату по счетам;

знать:

- должностные обязанности и права работников ресторана и бара;
- правила встречи посетителей, приема и оформление заказа и отчетной документации.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 8 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Прием заказа потребителя (2 часа).

Тема 2. Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания (2 часа).

Тема 3. Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ (2 часа).

Тема 4. Составление текущей отчетности по выполненным заказам (2 часа).