



Основная (дополнительная) образовательная программа
По профессии «Менеджмент ресторанного бизнеса»
"Общество с Ограниченной Ответственностью «БОСТОН»"
(наименование образовательной организации)

на 2019 - 2020 год

г. 2019

"01" февраля 2019 г.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Основная (дополнительная) образовательная программа по профессии " Менеджмент ресторанного бизнеса " Общества с Ограниченной ответственностью « БОСТОН» (далее - "Программа" и "Организация") на 2019 - 2020 годы определяет цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса на ступени дополнительного образования взрослых и направлена на формирование общей культуры, повышения уровня образования в сегменте HoReCa.
- 1.2. Программа реализуется Организацией через урочную и внеурочную деятельность с соблюдением требований государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 1.3. Внеурочная деятельность организации для развития навыков в таких формах, как участие в городских конкурсах по направлениям обучения, посещение мастер классов от именитых наставников в сфере HoReCa, экскурсии на заводы по производству напитков и т.д.
- 1.4. Реализация Программы осуществляется самой Организацией.
- 1.5. Программа соответствует типу и виду образовательной Организации, преемственна по отношению к основной (дополнительной) образовательной программе по профессии " Менеджмент ресторанного бизнеса ".

II. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

- 2.1. Общее назначение Программы: является качественное освоение студентами общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена.
- 2.2. Цели Программы: подготовка студентов к самостоятельной работе в общественном питании освоение студентами специфики работы с гостями.
- 2.3. Задачи Программы: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.
- 2.4. Пояснительная записка

Курс «Менеджмент ресторанного бизнеса» направлен на изучение практических и теоретических положений обслуживание потребителей организаций общественного питания. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Обслуживать потребителей, контроль за соблюдением сотрудниками стандартов внешнего вида и обслуживания гостей. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. Качественная подготовка кадров для сферы HoReCa является основной задачей курсов. Курс позволяет сформировать основные навыки по работе с гостями и сотрудниками применяя психологию и знания в области конфликтологии, получить знания в области маркетинга и разработки концепции ресторана, финансах и отчётах. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Также освоить базовые принципы обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

Программа предусматривает проведение семинарских и практических занятий. В самостоятельную работу студента по освоению дисциплины входит:

- чтение и анализ дополнительной литературы по предмету;
- подготовка к внутреннему тестированию, и подготовка презентации;

III. УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы, разделы	Всего трудоемкость (акд./час)	Аудиторные занятия		
			Всего (акд./час)	Лекции (астр./час)	Аттестация (акд./час)
1	Основы сервиса и гостеприимства : Что такое идеальный сервис. Точки контроля методом управления сервисом. Основные знания обслуживания. Ключевые задачи и цели менеджера ресторана	3,7	3,7	2,5	0,2
2	Командообразование и мотивация Теория поколений Поколение Z как с ними работать Система набора и управления ценностями	3,7	3,7	2,5	0,2
3	Психология личности и типология гостя Психологическая основа отношений с гостем Типология гостей. Коммуникация	3,7	3,7	2,5	0,2
4	Экономика предприятия, продажи Основы управленческого учета Финансы Финансовые показатели Анализ продаж	3,7	3,7	2,5	0,2
5	Маркетинг в ресторанном бизнесе Локальный маркетинг Как повысить выручку ресторана Акции 7 кругов успеха ROI: оценка эффективности маркетинга	3,7	3,7	2,5	0,2
6	Внешние и внутренние проверки ресторана. Программа Производственного контроля (ХАССП)	3,7	3,7	2,5	1
7	Компьютер и программное обеспечение в жизни ресторана. Виды программного обеспечения на примере R-keeper (Часть 1)	3,7	3,7	2,5	0
8	Как выявить обман со стороны сотрудников. Контроль. Виды программного обеспечения на примере R-keeper (Часть 2)	3,7	3,7	2,5	0
9	Основы винного сервиса	3,7	3,7	2,5	0
10	Крепкие алкогольные напитки. ЕГАИС. Создание сезонных предложений.	3,7	3,7	2,5	0
11	Введение в бариста -История кофе. Места произрастания кофе -Ботаника кофе. Разведение кофе. Выращивание и уход за деревом	3,7	3,7	2,5	0
12	Оборудование бариста -Виды эспрессомашин -Система одно- и двух-бойлерной машины	3,7	3,7	2,5	0
	Внеурочная деятельность	3,6	0	0	0
	Аттестация	2	2	0	2
	Итого:	50	46,4	30	2

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1. Примеры тем презентаций:

1. Профессия – «Менеджера ресторанного бизнеса»
2. Теория поколений. Поколение «Z»
3. Известный безалкогольный коктейль. История появления. Рецепт. Методы приготовления.
4. Знаменитый бармен. История.
5. Тики-коктейли. История появления. Рецепт. Методы приготовления.
6. Кофейные коктейли.
7. Знаменитые кофейные сорта. Регион произрастания.
8. Знаменитые апелласоны. Вино.
9. Маркетинговые акции в ресторане.

и иные темы связанные с профессиональной деятельности.

4.2. Вопросы для оценки качества освоения дисциплины.

1. Тайм менеджмент, как распланировать эффективно свой день?
2. Инвентаризация – это...?
3. Как можно избежать отрицательных результатов инвентаризации?
4. На основании чего рассчитывается заявка продукции для бара?
5. ЕГАИС – это...?
6. Какие операции можно производить в системе R-keeper?
7. Опишите 5 шагов сервиса?
8. Что является основанием для отпуска барной продукции официанту?
9. Что такое концепция?
10. Кальвадос-это...?
11. Виски – это...? Напишите несколько брендов данного напитка.
12. Джин-это...?
13. Крепкий спиртной напиток, полученный сбраживанием и перегонкой сока сахарного тростника.
14. Какие разрешительные документы являются обязательными для работы предприятия?
15. Каким путём можно решить конфликтную ситуацию с гостем, в случае если вы случайно пролили на него бокал вина. Разобрать по типу гостей?
16. Контроль качества блюд и напитков. Основные инструменты?
17. Что такое КХБ. Приведите пример?
18. Семь кругов локального маркетинга, и какие являются основными?

V. РЕКОМЕНДУЕМАЯ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
3. Библия бармена Автор: Федор Евсеевский Издательство: Евробукс Год издания: 2004 Число страниц: 270, с цв. илл.
4. Оборудование торговых предприятий: учебник для проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А. А. Петухова - 3-е изд. перераб. - М.: издательский центр «Академия», 2007.- 208с.
5. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 224с. - (ускоренная форма подготовки).
6. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. -452с.
7. Кащенко В.Ф., Кащенко Л.В. Торговое оборудование: Учебное пособие. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2008 - 398с.
8. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 160с.
9. Закон Российской Федерации «Об энергосберегающих технологиях»
10. Библия бариста Профессиональный кофе. Автор: Денисов Д.В. Год издания: 2004

Дополнительные источники:

1. Все дело в людях. Ваш ресторан: как из персонала сделать команду Автор:Елена Победоносцева Редактор:

Аносова Елена. Издательство: Ресторанные ведомости, 2017

2. Ирина Авруцкая: Битва за гостя. Стратегия и тактика ресторанного маркетинга Редактор: Пьянков Александр
Издательство: Ресторанные ведомости, 2015 г.

3. Сервис в стиле casual. Стандарты обслуживания для хостес и официантов ресторана демократичного формата
Автор: Инесса Ермишкина 2018 г.

4. Ольга Курочкина «Ресторан: работа над ошибками» ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости»,
2014

5. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы
Российской Федерации).

6. Взлом маркетинга. Наука о том, почему мы покупаем, Автор: Фил Барден , 2017 г.