

**Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессионального образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»
ГАПОУ ПО «ПКПиК»/**



**Основная программа профессионального обучения
по профессии «16399 Официант»
профессиональная подготовка**

Форма обучения – очная

Нормативный срок подготовки- 144 часа;

Пенза 2023 г.

**Основная программа профессионального обучения
по профессии «16399 Официант»
профессиональная подготовка**

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего и формирование у первоначальных практических профессиональных умений по основным видам деятельности для освоения профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

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

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Официант» (утвержден приказом Минтруда России от 07 сентября 2015 г №597н)

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе: работа в качестве официанта на предприятиях общественного питания разных типов и классов, в том числе и в составе студенческих отрядов.

1.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции (ПК):

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

В результате освоения программы слушатель должен

иметь практический опыт:

выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

встречи, приветствия, размещения гостей, организаций общественного питания за столом, подачи меню;

приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;

расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

применения передовых, инновационных методов и форм организации труда

уметь:

подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

предоставлять счет и производить расчет с потребителем;

соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

соблюдать личную гигиену;

знать:

виды, типы и классы организаций общественного питания;

основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

материально-техническую и информационную базу обслуживания;

правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

способы расстановки мебели в торговом зале;

правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

методы организации труда официантов;

способы подачи блюд;

правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

правила и технику уборки использованной посуды;

порядок оформления счетов и расчета с потребителем;

кулинарную характеристику блюд;

правила сочетаемости напитков и блюд;

требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего.
Трудоемкость обучения: 144 академических часа, в том числе:

Теоретический курс- 58 часов

Практический курс – 80 часов

Формой итогового контроля является экзамен квалификационный- 6 часов

Форма обучения: очная

Обучение проводится 4 раз в неделю, в будние дни в вечерний период в промежутке между 16.30-21.00 часами, не более 4-х академических часов в день.

3.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборато р. занятия	промеж. и итог.ко нтроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	58	48	6	4	
1.1.	<i>Модуль 1. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</i>	30	23	6	1	Зачет
1.2.	<i>Модуль 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</i>	10	9	-	1	Зачет
1.3.	<i>Модуль 3. Обслуживание массовые банкетные мероприятия</i>	6	6	-	1	Зачет
1.4.	<i>Модуль 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</i>	4	4	-	-	--
1.5.	<i>Модуль 5. Специфика трудоустройства студентов в составе студенческих отрядов</i>	6	6	-	-	--
1.6.	<i>Модуль 6. Требования охраны труда и техники</i>	2	1	-	1	Зачет

	<i>безопасности</i>					
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	80	-	78	2	80
2.1.	Практические занятия по организации обслуживания официанта.	80	-	78	2	Зачет
3.	Экзамен квалификационный:	6	-	-	6	Тест ДЭ
	- проверка теоретических знаний;	1			1	
	- практическая квалификационная работа	5			5	
	ИТОГО:	144	48	84	12	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	58	48	6	4	
1.1.	<i>Модуль 1. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</i>	30	23	6	1	<i>зачет</i>
1.1.1.	Основные типы предприятий общественного питания	1	1	-	-	-
1.1.2.	Производственные помещения предприятий общественного питания	2	2	-	-	-
1.1.3.	Виды помещений для потребителей, их характеристика	2	2	-	-	-
1.1.4.	Виды столовой посуды, приборов и столового белья	12	10	2	-	-
1.1.5.	Подготовка зала к обслуживанию потребителей	6	4	2	-	-
1.1.6.	Назначение и принципы составления меню. Виды меню.	6	4	2	-	-

	Карта вин.					
1.1.7.	Промежуточный контроль	1	-	-	1	зачет
1.2.	Модуль 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	10	9	-	1	зачет
1.2.1.	Правила встречи гостей. Прием и оформление заказа Техника работы официанта с подносом.	4	4	-	-	-
1.2.2.	Технология подачи кулинарной продукции. Способы порционной подачи блюд.	4	4	-	-	-
1.2.3.	Завершение обслуживания, правила расчета с посетителями.	1	1	-	-	-
1.2.4.	Промежуточный контроль.	1	-	-	1	зачет
1.3.	Модуль 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий.	6	6	-	1	зачет
1.3.1.	Общие требования к организации обслуживания банкетов	1	-	-	-	-
1.3.2.	Виды банкетов и приемов, их характеристика	4	-	-	-	-
1.3.3.	Промежуточный контроль	1	-	-	1	зачет
1.4.	Модуль 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	4	4	-	-	-
1.4.1.	Специальные формы обслуживания потребителей. Современные формы обслуживания	4	4	-	-	-
1.5.	Модуль 5. Специфика трудоустройства студентов в составе студенческих отрядов	6	6	-	-	-
1.5.1.	Региональные меры содействия занятости. Специфика трудоустройства студентов в составе студенческих отрядов	6	6	-	-	-
1.6.	Модуль 6. Требования охраны труда и техники безопасности	2	1	-	1	зачет
1.6.1.	Изучение правил санитарии и гигиены для официанта. Инструктаж по охране труда на производстве. Виды инструктажей, виды травм на п.о.п. Меры по предотвращению травматизма.	1	1	-	-	-

	Пожарная безопасность, причины пожара, меры по их предупреждению. Оказание первой помощи					
1.6.2.	Промежуточный контроль	1	-	-	1	зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	80	-	78	2	
2.1.	Практические занятия по организации обслуживания официанта.	80	-	78	2	Зачет
2.1.1.	Отработка навыков по подготовке зала к обслуживанию в обычном режиме, подготовке подсобного стола. Личная подготовка официанта к работе.	4	-	4	-	-
2.1.2.	Отработка навыков по получению и подготовке к работе столового белья (скатертей, салфеток, ручников, полотенец), посуды и приборов. Оформление журнала учета столовой посуды, приборов, выдаваемых под отчет работникам предприятия.	4	-	4	-	-
2.1.3.	Отработка технологии предварительной сервировки стола для повседневного обслуживания: минимальная сервировка, сервировка для завтрака, к обеду или второму завтраку (ланч) по меню. Совершенствование приемов складывания салфеток к завтраку, к обеду.	4	-	4	-	-
2.1.4.	Отработка технологии предварительной сервировки стола для повседневного обслуживания к ужину по меню. Совершенствование приемов складывания салфеток к ужину.	4	-	4	-	-
2.1.5.	Отработка технологии предварительной сервировки стола по меню со свободным выбором блюд.	4	-	4	-	-
2.1.6.	Технология предварительной сервировки стола для банкета согласно меню. Технология предварительной сервировки тематического стола.	4	-	4	-	-

2.1.7.	Техника работы официанта с подносом. Технология подачи кулинарной продукции. Способы порционной подачи блюд.	4	-	4	-	-
2.1.8.	Способ подачи блюд «в стол»	4	-	4	-	-
2.1.9.	Способ подачи блюд «в обнос»	4	-	4	-	-
2.1.10.	Способ подачи блюд с предварительным порционированием на подсобном столе.	4	-	4	-	-
2.1.11.	Технология подачи блюд с производства. Комбинированный способ подачи блюд	4	-	4	-	-
2.1.12.	Отработка этапов качественного обслуживания: Резервирование столика; Встреча посетителей (приветствие гостей, проведение гостей к столу, представление посетителям официанта); Подача карт-меню (приветствие гостей занявших свои места за столом, подача гостям карты блюд и карты вин, предложить заказать аперитив, предоставить гостям время для ознакомления с перечнем продукции и услуг ресторана)	4	-	4	-	-
2.1.13.	Отработка этапов качественного обслуживания: Прием заказа по карте блюд: предоставление информации посетителям о фирменных блюдах, о дежурных блюдах, а также о продукции, которая заинтересовала гостей. Прием заказа по карте вин: предоставление посетителям информации о напитках, рекомендация напитков к выбранным блюдам.	4	-	4	-	-
2.1.14.	Отработка этапов качественного	4	-	4	-	-

	<p>обслуживания: Завершение приема заказа: обеспечить подачу аперитива; прочитать записанный заказ, четко называю блюда, напитки и их количество, получить подтверждение заказа; Передача заказа на производство: составление план подачи и расстановки блюд; сообщить повару об особых пожеланиях гостей, сообщить гостям время ожидания некоторых блюд, фиксирование заказа.</p>					
2.1.15.	<p>Отработка этапов качественного обслуживания: Подготовка к качественному обслуживанию: выполнить досервировку стола необходимыми приборами, подать хлеб, выпечку и минеральную воду; Подача закусок и напитков к ним: заполнить бокалы и рюмки гостей водой и напитками, которые сопровождают закуски, подать закуски; Подача супов: убрать посуду из-под закусок, подать суп.</p>	4	-	4	-	-
2.1.16.	<p>Отработка этапов качественного обслуживания: Подача напитков перед горячими блюдами: убрать использованную посуду, презентовать вино, наполнить вином соответствующие бокалы, подготовить стол к подаче основного горячего блюда; Подача основного горячего блюда: проверить соответствие приборов подаваемому блюду (мясные или рыбные), подать основное блюдо, если нужно то отдельно подать гарнир и соус. Обслуживание после подачи горячего блюда: убрать всю использованную посуду, в том числе тарелки для хлеба, соусники и наборы для специй, убрать все ненужные приборы и зачистить стол</p>	4	-	4	-	-

2.1.17.	Отработка этапов качественного обслуживания: Подача десертов и напитков к десертам: произвести необходимую сервировку стола для подачи десертов и напитков, подать десерты и - напитки, предложить дополнительно заказать десерты и напитки; Подача кофе, чая, диджестивов: уточнить сорт кофе или чая, подать спиртные напитки, подать кофе или чай. Подача счета: подать бланк счета, произвести операции по расчету и выдать сдачу; Проводы посетителей: оказать помощь гостям при выходе из-за стола, поблагодарить посетителей за посещение ресторана и пригласить приходить еще, проводить гостей до гардероба, помочь одеться.	4	-	4	-	-
2.1.18.	Оформление заказов на обслуживание. Особенности банкетной сервировки. Размещение гостей. Расчет необходимого количества оборудования, столов, стульев, посуды, приборов и столового белья.	4	-	4	-	-
2.1.19.	Организация обслуживания банкета по типу «шведский стол». Расчет необходимого количества оборудования, столов, стульев, посуды, приборов и столового белья.	4	-	4	-	-
2.1.20.	Организации обслуживания праздничных мероприятий. Организация организации обслуживания выездных мероприятий (кейтеринг)	2	-	2	-	-
2.1.21.	Дифференцированный зачет	2	-	-	2	зачет
3.	Экзамен квалификационный:	6	-	-	6	
	- проверка теоретических знаний;	1			1	Тест
	- практическая	5			5	ДЭ

	квалификационная работа					
	ИТОГО:	144				

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение. <i>Модуль 1. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</i>
2 неделя	
3 неделя	
4 неделя	
	Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

4. Условия реализации программы

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы по профессии «Официант» должна обеспечиваться доступом каждого студента к информационным ресурсам (библиотечным фондам, компьютерным базам данных и др.), по содержанию соответствующим полному перечню основной профессиональной образовательной программы, наличием учебников, учебно-методических, методических пособий, разработок и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий, а также наглядными пособиями, аудио-, видео-, и мультимедийными материалами. В образовательном процессе должны использоваться законодательные акты, нормативные документы и материалы профессионально-ориентированных периодических изданий.

Реализация программы предполагает наличие специально оборудованных помещений:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании» (учебный ресторан):

- столы;
- сервант;
- металлическая посуда: икорница, кокотница, кокильница, порционная сковорода, миски суповые, решётки, таганчик, баранчик, блюдо овальное, соусник, молочник, турка для кофе, креманка, кофейник, ведро для шампанского, ведёрко для приборов, пашотница, менажница, ледница;

- фарфоровая и фаянсовая посуда: салатники, блюда овальные и круглые, тарелки глубокие, мелкие столовые, закусочные, пирожковые, подстановочные, десертные, селёдочницы, рюмки –подставки для яйца, пепельницы, розетки для варенья, перечницы, чашки с блюдцем, чашки бульонные, суповые миски с крышкой, солонки, горчицы, хренницы, вазы для мучных изделий, чайники, сахарницы, молочники, кофейники, соусники;
- стеклянная посуда: хайболл, коллинз, зомби, тумблер, олд фэшенд, стопки, рюмки, коктейльные рюмки, бокалы, хот-шот, кружки для кофе, пунша, крющона.
- столовые приборы: закусочные приборы (вилки, ножи), столовые приборы (вилки, ложки, ножи), рыбные приборы (вилка, нож), десертный прибор (ложка, вилка, нож), фруктовый прибор (вилка, нож), вилка кокотная, чайные ложки, кофейные ложки, ложка для кофе мокко.
- вспомогательные (специальные) столовые приборы: разливательная ложка, ложка для бульона, для соусов, удлиненная вилка, ножи для стейков, разделочные ножи, вилка для раков, для крабов, щипцы, ложки для икры, для торта, для сыра, ножницы для винограда, ножи для масла, ложки для мороженого, ножи для хлеба.
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца.
- папка для меню;
- книга для официанта;
- вазы для цветов;
- подносы.

Учебные - наглядные пособия:

- технологические карты;
- технологические схемы;
- опорные конспекты;
- карточки - задания;
- тестовые задания;
- нормативно-техническая документация;
- учебники и учебные пособия;
- таблицы;
- презентации;
- пошаговые инструкции приготовления блюд и напитков.

Средства телекоммуникации:

- локальная сеть;
- сеть Интернет;
- электронная почта.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Нормативная литература:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
4. ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

Основные источники:

- Счесленко Л.Л. Организация обслуживания. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – М.: Издательский центр «Академия» 2021. - 208с.
- Барановский В.А., Кулькова Л.В. Официант – бармен. Учебное пособие для учащихся проф. лицеев, училищ, работников баров, ресторанов. –Ростов н/Д: изд. «Феникс», 2018. - 272 стр.
- Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- М.: ИРПО; Академия, 2019. -248 стр.
- КучерЛ.С., Шкуратова,Л.М. - Бармен - базовый уровень. Учебное пособие.– Москва, «Академия» 2015.-64 стр.
- КучерЛ.С., Шкуратова,Л.М. Бармен - повышенный уровень. Учебное пособие. - Москва «Академия», 2015.-64 стр.
- Ермакова В.И. Официант-бармен. Учебное пособие. Начальное профессиональное образование. Москва «Академия»,2016 г.- 272стр.

Дополнительные источники:

1. Алкогольные напитки: Популярная энциклопедия. Ред.-сост. С.П. Самуэль.- Мн.: ПП «МЕТ», 1994.
2. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя.- М.: Экономика, 1988.
3. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учебное пособие. Начальное профессиональное образование. Москва, «Академия» 2009г.-272стр.
4. Богусева В.И. Бары и рестораны: Искусство обслуживания. Уч. пос.- Ростов-на-Дону: Феникс, 1999.
5. Горячие коктейли и напитки со льдом. Авт.-сост. А.Е.Польской.- Мн.: Харвест, 1998.
6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес в России: технология успеха.- М.: Р. Консульт, 2002.
7. Люка А.П. Как принять гостей: европейский этикет.- М.: ОЛМА-ПРЕСС, ИНВЕСТ, 2002.
8. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Уч. пос. под ред. Радченко Л.А.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.
9. Станкович Г.П., Дунцова К.Г. Справочник молодого официанта.- М.: Высшая школа, 1989.
10. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах: Практическое пособие, 1990.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП: Учебник для НПО.- М.: Академия, 2005.
12. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник для нач. проф.образования. Издательский центр «Академия», 2013.-400с.

Интернет – ресурсы:

<http://www.restoranoff.ru>
www.rproject.ru
www.feam-restoran.ru
ww.prof-master.ru
www.holodilshchik.ru
www.suharevka.ru
www.oborudovanie.ru
www.kurgan.ru
www.oborud.info
www.robotcoupe.ru
www.torgtech.ru
www.torgmash.perm.ru
www.zto.ru

Периодические издания

Отечественные журналы

Ресторатор

Ресторановедь (современный бизнес ресторан)

Ресторанные ведомости

Шеф-арт/chefart

Шеф. Ресторатор

Foodnews

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров

Преподаватели основных дисциплин теоретической и практической части образовательной программы должны иметь диплом о среднем специальном/высшем профессиональном профильном образовании, опыт преподавания не менее 3-х лет.

Лица, привлекаемые к обучению по темам, направленным на изучение специфики трудоустройства обучающихся в составе студенческого отряда, должны иметь опыт работы в системе студенческих отрядов не менее 1 года.

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам выставляются отметки по двухбалльной системе («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. По результатам итоговых промежуточных испытаний выставляются отметки четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

6. Составители программы

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» (ГАПОУ ПО «ПКППиК»)

Разработчики:

Артамошкина Ю.Н., заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ ПО «ПКППиК»;

Шачина Н.С., заведующий отделением ГАПОУ ПО «ПКППиК»;