

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Учреждения

«28» 02. 2022 г.


Т.А. Санникова

Введено в действие

с «01» 03. 2022 г.

Приказ № 3-дпо от «28» 02.2022 г.

Программа профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям
служащих по профессии

«16399 Официант»

г. Самара, 2022 год

Автор: Широкая Н.Н.- преподаватель

(Ф.И.О., должность)

Автор: Чурбакова Е.В. – методист

(Ф.И.О., должность)

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.	Цель реализации программы. Характеристика подготовки	4
2.	Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения	4
3.	Содержание программы	6
4.	Материально-технические условия реализации программы	13
5.	Учебно-методическое обеспечение программы	14
6.	Оценка качества освоения программы	14

1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

Документ об окончании программы:

– Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «16399 Официант».

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

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

Требования к уровню подготовки поступающего на обучение: к освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Программа разработана в соответствии с:

– профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);

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

– рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочего 16399 Официант по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденной приказом директора Учреждения Т.А. Санниковой №173 от 29.08.2018 г., и электронной подписью С=RU, О=ГБПОУ СГКСТД, CN= Директор – Санникова Татьяна Александровна, E=po0_sgkstd_samara.edu.ru oofbe3fae9e654cbc1 2021.03.26 10:02:15 +04`00`;

– основная программа профессионального обучения по должности «16399 Официант» *профессиональная подготовка* с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис», разработанная Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

Требования к знаниям слушателя по итогам изучения профессиональной программы:

знать:

– нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,

- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов,
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания,
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании,
- технологии сервировки столов,
- методы подачи блюд в организациях питания,
- правила и очередность подачи блюд и напитков,
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей,
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов,
- материально-техническая база обслуживания,
- информационная база обслуживания,
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания,
- характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню,
- правила сочетаемости напитков и блюд,
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.

Требования к умениям слушателя по итогам изучения профессиональной программы,

уметь:

- организовывать рабочее место,
- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,
- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,
- подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях,
- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,
- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,
- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,
- размещать заказ потребителя,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,
- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия,

- контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол,
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей,
- выполнять предварительную сервировку стола,
- выполнять тематическую сервировку стола,
- подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки,
- обслуживать различные виды банкетов,
- работать с нормативной документацией,
- подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование и (или) профессиональное обучение.

Трудоемкость обучения: 180 академических часа.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов и модулей	Всего, ак.час.	В том числе				Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	самост. работа	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности	16	12	0	2	2	зачет
2.	Модуль 2. Подготовка к обслуживанию	54	20	28	2	4	зачет
3.	Модуль 3. Обслуживание официантами в зале ресторана	64	14	44	2	4	зачет
4.	Модуль 4. Специальные формы обслуживания потребителей	16	4	8	2	2	зачет
5.	Модуль 5. Современные технологии в профессиональной сфере	18	4	10	0	4	зачет

	Модуль 6. Специфика трудоустройства обучающихся в составе стройотрядов	6	6				
6.	Итоговая аттестация (Экзамен квалификационный с демонстрацией практических трудовых навыков).	6			6		ИА
	ИТОГО:	180	60	96	8	16	-

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов, тем и модулей	Всего, ак.час.	В том числе				Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	самост. работа	
1	2	3	4	5	6	7	
1	Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности	16	12	0	2	2	зачет
1.1	Требования охраны труда и техники безопасности	4	4				-
1.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	4	2			2	
1.3	Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания	8	6		2		-
2	Модуль 2. Подготовка к обслуживанию	54	20	28	2	4	зачет
2.1	Основные сведения о предприятиях общественного питания	8	4			4	-
2.2.	Материально-техническая база обслуживания	12	4	6		2	-
2.3	Сервировка и украшение столов организации питания	12	2	10			
2.4	Меню. Карты вин. Коктейльные карты	22	10	10	2		
3.	Модуль 3. Обслуживание	64	14	44	2	4	зачет

	официантами в зале ресторана						
3.1.	Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	8	2	6			-
3.2	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	20	4	16			
3.3	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	6	2	4			
3.4	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	30	6	18	2	4	
4	Модуль 4. Специальные формы обслуживания потребителей	16	4	8	2	2	зачет
4.1	Обслуживание в номерах гостиницы	6	2	4			-
4.2	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий	10	2	4	2	2	-
5.	Модуль 5. Современные технологии в профессиональной сфере	18	4	10	0	4	зачет
5.1.	Современные технологии в области ресторанного сервиса	18	4	10		4	-
6.	Модуль 6. Специфика трудоустройства обучающихся в составе стройотрядов	6	6				
6.1	Специфика трудоустройства обучающихся в составе стройотрядов	6	6				
7	Итоговая аттестация	6			6		экзамен
7.1	Итоговая аттестация (Экзамен квалификационный с демонстрацией практических трудовых навыков).	6	-	-	6		ИА
	ИТОГО:	180	60	96	8	16	-

3.3. Учебная программа

МОДУЛЬ 1. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема 1.1. Требования охраны труда и техники безопасности.

Лекция. Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Тема 1.2. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции, лекция.

Тема 1.3. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания.

Лекция. Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.

МОДУЛЬ 2 Подготовка к обслуживанию

Тема 2.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания

Лекция. Краткая характеристика предприятий общественного питания. Виды помещений предприятий общественного питания. Производственные и торговые помещения для обслуживания посетителей. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре. Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Тема 2.2. Материально-техническая база обслуживания

Лекция. Оборудование зала ресторана, кафе. Виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения. Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов. Информационная база обслуживания. Методы организации труда официантов, графики работы. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе.

Практические занятия. Составление таблиц-схем «Классификация столовой посуды». Работа с нормативными документами по оснащению предприятий столовой посудой, приборами и бельем.

Тема 2.3 Сервировка и украшение столов организации питания.

Лекция. История сервировки столов. Технологии сервировки столов. Формы столов. Правила размещения гостей за столом. Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания. Подбор скатертей для столов. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию. Накрытие столов скатертями. Приемы складывания салфеток. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд. Технологии предварительной сервировки столов

посудой и приборами. Подбор колец для столов. Подбор свечей для оформления сервировки. Сеты для оформления сервировки. Оформление именных карт и карт меню. Оформление столов цветами (живыми, искусственными, сухими). Сервировка столов салфетками в соответствии с тематикой застолья. Приемы сервировки банкетных столов. Тематическое оформление столов.

Практические занятия. Овладение простыми приемами складывания салфеток. Складывание салфеток сложными способами. Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены. Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками. 1. Накрытие стола скатертью. Тейбл бокс. Последовательность сервировки стола. Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, 6-8 гостей. Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд 2-4 гостя, 6-8 гостей. Отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина на 2-4 гостя, 6-8 гостей. Варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню. Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д.

Тема 2.4 Меню. Карты вин. Коктейльные карты.

Лекция. Назначение и принципы составления меню. Правила оформления и виды меню. Порядок расположения закусок, блюд в меню. Характеристика блюд и изделий, включенных в меню. Особенности составления меню в зависимости от вида банкета. Правила сочетаемости напитков и блюд. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню. Карта вин. Коктейльная карта.

Практические занятия. Составление меню. Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков)).

МОДУЛЬ 3. Обслуживание официантами в зале ресторана

Тема 3.1 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.

Лекция. Характеристика посетителей. Встреча и размещение потребителей. Предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, уточнение заказа. Правила работы с подносом. Способы подачи закусок и блюд. Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов. Правила и техника уборки использованной посуды. Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания. Формы расчетов с потребителями организаций питания.

Практические занятия. Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания). Отработка приемов работы с подносом.

Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов.

Тема 3.2 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.

Лекция. Методы подачи блюд в организациях питания. Правила и очередность подачи блюд и напитков. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд. Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок. Подача супов. Подача вторых горячих блюд. Особенности подачи сладких блюд и фруктов. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд. Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей. Транширование рыбы, мяса и птицы в присутствии посетителей. Фламбирование блюд. Приготовление и подача фондю. Подача горячих напитков. Правила подачи продукции сервис - бара. Откупоривание бутылок, разлив напитков. Вино и его классификация. Декантация вина. Уборка посуды. Способы уборки использованной посуды и приборов, замена скатертей.

Практические занятия. Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок. Отработка приемов подачи первых блюд. Отработка приемов подачи вторых горячих блюд. Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов. Отработка приемов транширования. Отработка приемов фламбирования. Отработка приемов подачи горячих напитков. Техника подачи десертов. Сырная тарелка. Откупоривание бутылок и розлив напитков. Декантация вина. Идентификация вина. Подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе. Отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.

Тема 3.3 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

Лекция. Расчет с потребителями: виды, формы и правила.

Тема 3.4 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

Лекция. Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания. Виды приемов и банкетов. Подготовка к банкетным мероприятиям. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Расчет столовой посуды, приборов, столов и скатерти в зависимости от банкета. Особенности работы официанта при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами. Особенности работы официанта при обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами. Особенности работы официанта при обслуживании банкета-фуршета и банкета-коктейля. Особенности

работы официанта при обслуживании банкета-чая и буфет-банкета. Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании. Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях.

Практические занятия. Техника приёма заказа при групповом обслуживании. Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия. Отработка приемов расстановки тарелок, салфеток для приема-фуршета. Отработка приемов расстановки приборов для фуршета. Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов. Навыки составления банкетного меню и обслуживания гостей. Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд. Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях. Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

МОДУЛЬ 4. Специальные формы обслуживания потребителей

Тема 4.1. Обслуживание в номерах гостиницы, особенности организации приготовления и подачи блюд на тележках с подогревом лекция.

Практическое занятие. Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.

Тема 4.2. Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий, особенности организации обслуживания на дому. Современные формы обслуживания лекция.

Практическое занятие. Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.

МОДУЛЬ 5 Современные технологии в профессиональной сфере

Тема 5.1. Современные технологии в области ресторанного сервиса

Лекция. Изучение новейших технологий в ресторанном бизнесе. Кофе и его история. Типы кофейного зерна, их различия и область использования. Устройство профессиональной кофемашины и кофемолки. Алгоритм работы. Правила использования оборудования и инвентаря, соблюдение гигиенических норм. Техника приготовления кофейных напитков. Теория взбивания молока. Какое молоко выбрать и какие параметры влияют на качество молочной пены.

Практические занятия. Отработка темперовки кофе. Нарботка навыков работы с кофемашиной, приготовление правильного эспрессо. Нарботка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино. Приготовление кофейных напитков. Фантазийный кофе.

МОДУЛЬ 6 Специфика трудоустройства обучающихся в составе стройотрядов.

Тема 6.1. Специфика трудоустройства обучающихся в составе стройотрядов, лекция.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Аудитория Лаборатория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, МФУ
	Лабораторные работы	Столовая Барная стойка, Кофемашина Кофемолка Льдогенератор Мельница для льда Холодильник барный Стол 1 (складной коктейльный) банкетный круглый Стол 2 (прямоугольный) банкетный Стеллажи (8 ячеек) Стол 3 (столы производственные) Банкетные стулья
Лаборатория	Демонстрационный экзамен	Столовая Барная стойка, Кофемашина Кофемолка Льдогенератор Мельница для льда Холодильник барный Стол 1 (складной коктейльный) банкетный круглый Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной Стеллажи (8 ячеек) Стол 3 (столы производственные) Банкетные стулья

4.2 Кадровое обеспечение реализации программы

Педагогические работники имеют среднее профессиональное и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся дополнительной профессиональной программы.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебно-методическое обеспечение

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: учеб. пособие / М.И. Белошапка. – М.: Academia, 2006. – 222 с.
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. - 560 с.
3. Кучер, Л.С. Официант-бармен [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 540 с. - (Среднее профессиональное образование).
4. В. И. Протуренко, Н. П. Алексеева Ресторанный сервис/ В. И.Протуренко, Н. П. Алексеева. - ФЛИНТА – М.:, 2016 -228 с.
5. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В.Г. Федцов. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 248 с.;
6. Профессиональный стандарт Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н);

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя демонстрацию практических трудовых навыков и проверку теоретических знаний (тестирование).