

Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО
представителем работодателя


«29»  2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ
Т.Ю. Пронькина

«29»  2020г.


Программа
повышения квалификации
по профессии 16399 «Официант» (4 разряда)
(компетенция «Ресторанный сервис»)

Пенза, 2020

Содержание

1. Цели реализации программы	3
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.	3
3. Содержание программы	3
4. Материально-технические условия реализации программы	8
5. Учебно-методическое обеспечение программы	8
6. Оценка качества освоения программы	9
7. Составители программы	9

1. Цели реализации программы

1.1. Цели реализации программы. Программа повышения квалификации рабочих и служащих по профессии «Официант» (4 разряда) разработана с учетом спецификации стандарта Ворлскиллс по компетенции «Ресторанный сервис» и направлена на обучение лиц, имеющих профессию «Официант» (3 разряда).

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика вида профессиональной деятельности, трудовых функций

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен **знать:**

- виды, назначение столовой посуды, приборов, белья, их использование;
- правила и технику обслуживания посетителей;
- виды сервировки столов в соответствии с видом обслуживания;
- ассортимент, нормы выхода, цены на продукцию;
- кулинарную характеристику блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, правила и очередность подачи блюд, напитков;
- формы расчета с потребителями;
- правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов;
- правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря.

уметь:

- сервировать столы в соответствии с видом обслуживания, в том числе для официальных и неофициальных приемов;
- обслуживать посетителей в предприятиях общественного питания: встречать гостей, предлагать меню;
- давать гостям краткую кулинарную характеристику заказываемых блюд, особенности подачи блюд;
- подбирать и рекомендовать винно-водочные изделия;
- ориентироваться в ценах на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары;
- использовать столовую посуду, приборы, белье с учетом их видов, назначения, а также порядка их получения и сдачи;
- правильно эксплуатировать применяемое оборудование и инвентарь;
- рассчитывать посетителей при использовании наличных денег, банковских карт, чеков, талонов.

Программа разработана в соответствии с:

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

профессиональным стандартом «Официант/ бармен» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 910н)

единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих; спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис» (WorldSkillsStandards Specifications).

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы присваивается квалификация «Официант» (4 разряда).

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющих профессию «Официант» (3 разряда).

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная.

При освоении программы могут быть использованы ДОТ, элементы электронного обучения.

3.1. Учебный план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежуточный и итоговый контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
1.	Теоретическое обучение	6	6			
1.1	Современные профессиональные технологии. Требования охраны труда и техники безопасности.	6	6	-		Зачет
2.	Профессиональный курс	60	10	22		
2.1	Модуль 1. Организация работы с оборудованием, посудой, текстилем и средствами информационного обеспечения	32	10	22		Зачет
2.2	Модуль 2 Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания	28	12	16		Зачет
3	Квалификационный экзамен: - Демонстрационный экзамен	6			6	экзамен
	ИТОГО	72				

3.2. Учебно-тематический план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежуточный и итоговый контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
1.	Теоретическое обучение	6	6			
1.1	Современные профессиональные технологии. Требования охраны труда и техники безопасности	6	6			Зачет
2.	Профессиональный курс					
2.1	Модуль 1. Организация работы с оборудованием, посудой, текстилем и средствами информационного обеспечения	32	10	22		Зачет
	Тема 1. 1 Характеристика столовой посуды и столовых приборов, столового белья: виды, назначение согласно стандартам WorldSkills.	2	2			

	Практическое занятие 1: Идентификация столовой посуды и столовых приборов.	2		2		
	Тема 1.2 Виды и формы складывания салфеток. Низкие формы складывания салфеток, высокие формы складывания салфеток. Салфетки для торжественных случаев	2	2			
	Практическое занятие 2-6: Складывания различных форм салфеток согласно стандартам WorldSkills.	6		6		
	Тема 1.3 Техника замены скатертей. Техника накрытия скатертью подсобного стола (стола-коробки из 2-х скатертей).	2	2			
	Практическое занятие 7-10: Техника накрытия скатертью подсобного стола (стола-коробки из 2-х скатертей).	8		8		
	Тема 1.4 Средства информации. Цели информации. Разновидности информации. Назначение и принципы составления меню. Разновидности меню.	2	2			
	Тема 1.5 Карта вин, как средство информации. Особенности, учитываемые при составлении карты вин, карты коктейлей. Последовательность расположения напитков, оформление.	2	2			
	Практическое занятие 11-12: Составление меню для организаций общественного питания.	4		4		
	Практическое занятие 13: Составление карты вин для организаций общественного питания.	2		2		
2.2	Модуль 2. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания	28	12	16		Зачет
	Тема 2.1 Этапы обслуживания. Подготовительный этап.	2	2			
	Тема 2.2 Сервировка столов. Общие правила сервировки столов для различных типов обслуживания, основные требования.	2	2			
	Практическое занятие 1: Базовая сервировка стола (в заведениях простого типа) .	2		2		

	Практическое занятие 2: Сервировки стола по меню A la Carte.	2		2		
	Практическое занятие 3: Базовая сервировка «Ресторан».	2		2		
	Практическое занятие 4-7: Банкетная сервировка.	4		4		
	Практическое занятие 8-10: Правила сервировки стола по меню заказных блюд.	4		4		
	Тема 2.3 Подготовка персонала к обслуживанию. Знакомство с меню, картой вин, требования к личной гигиене, внешнему виду, стилю, имиджу.	2	2			
	Тема 2.4 Основные элементы обслуживания. Встреча гостей, размещение, предложение меню, прием и оформление заказа. Организация процесса обслуживания в зале. Правила уборки использованной посуды со стола. Правила расчета с посетителями. Получение и сдача денег, столового белья, посуды, приборов.	2	2			
	Тема 2.5. Ознакомление с видами алкогольной и безалкогольной продукции и правилами их подачи.	2	2			
	Тема 2.6 Технология обслуживания. Международные требования правила подачи продукции сервис-бара, горячих и холодных закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков. Методы подачи блюд согласно стандартам WorldSkills.	2	2			
	Практическое занятие 12: Знакомство с техникой подачи блюд и напитков согласно стандартам WorldSkills.	2		2		
3	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа Демонстрационный экзамен	6			6	Экзамен (ДЭ)
	ИТОГО	72				

3.3. Учебная программа

МОДУЛЬ 1. Организация работы с оборудованием, посудой, текстилем и средствами информационного обеспечения

Тема 1. 1 Характеристика столовой посуды и столовых приборов, столового белья: виды, назначение согласно стандартам WorldSkills.

Практическое занятие 1: Идентификация столовой посуды и столовых приборов.

Тема 1.2 Виды и формы складывания салфеток. Низкие формы складывания салфеток, высокие формы складывания салфеток. Салфетки для торжественных случаев.

Практическое занятие 2-6: Складывания различных форм салфеток согласно стандартам WorldSkills.

Тема 1.3 Техника накрытия скатертью подсобного стола (стола-коробки из 2-х скатертей).

Практическое занятие 7-10: Техника накрытия скатертью подсобного стола (стола-коробки из 2-х скатертей).

Тема 1.4 Средства информации. Цели информации. Разновидности информации.

Назначение и принципы составления меню. Разновидности меню.

Тема 1.5 Карта вин, как средство информации. Особенности, учитываемые при составлении карты вин, карты коктейлей. Последовательность расположения напитков, оформление.

Практическое занятие 11-12: Составление меню для организаций общественного питания.

Практическое занятие 13: Составление карты вин для организаций общественного питания.

МОДУЛЬ 2. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Этапы обслуживания. Подготовительный этап.

Тема 2.2 Сервировка столов. Общие правила сервировки столов для различных типов обслуживания, основные требования.

Практическое занятие 1: Базовая сервировка стола (в заведениях простого типа).

Практическое занятие 2: Сервировки стола по меню A la Carte.

Практическое занятие 3: Базовая сервировка «Ресторан».

Практическое занятие 4-7: Банкетная сервировка.

Практическое занятие 8-10: Правила сервировки стола по меню заказных блюд.

Тема 2.3 Подготовка персонала к обслуживанию. Знакомство

с меню, картой вин, требования к личной гигиене, внешнему виду, стилю, имиджу.

Тема 2.4 Основные элементы обслуживания. Встреча гостей, размещение, предложение меню, прием и оформление заказа. Организация процесса обслуживания в зале. Правила уборки использованной посуды со стола. Правила расчета с посетителями. Получение и сдача денег, столового белья, посуды, приборов.

Тема 2.5. Ознакомление с видами алкогольной и безалкогольной продукции и правилами их подачи.

Тема 2.6 Технология обслуживания. Международные требования правила подачи продукции сервис-бара, горячих и холодных закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков. Методы подачи блюд согласно стандартам WorldSkills.

Практическое занятие 12: Знакомство с техникой подачи блюд и напитков согласно стандартам WorldSkills.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Теоретический курс: современные профессиональные технологии; требования ОТ и ТБ. МОДУЛЬ 1. Организация работы с оборудованием, посудой, текстилем и средствами информационного обеспечения. МОДУЛЬ 2. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания.
2 неделя	МОДУЛЬ 2. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания.
	Демонстрационный экзамен

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория (4 рабочих места)	Лабораторные работы	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (стейшн, столы круглые, квадратные, прямоугольные, подсобные, стулья, барная стойка)
Лаборатория (4 рабочих места)	Демонстрационный экзамен	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы Мебель (стейшн, столы круглые, квадратные, прямоугольные, подсобные, стулья, барная стойка)

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Профессиональный стандарт «Официант/ бармен» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 910н)

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

Евсевский Федор «Библия бармена» Издательство Евробукс, 2019.

Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: учебник— М. : Издательский дом «Деловая литература», 2015. — 544 с.

Кучер, Шкуратова, Официант-бармен. Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательство: Феникс, 2017.

Пакетт М., Хэмек Дж. Вино. Практический путеводитель Издательство КоЛибри -2016.

Скотт Рао, Пособие профессионального баристы. Издательство Студия Артемия Лебедева, 2017.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 432 с.

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия) - Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Единая система актуальных требований Ворлдскиллс - Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы проводится в виде зачетов и экзаменов.

Современные профессиональные технологии. Требования охраны труда и техники безопасности - зачет.

Модуль 1. Организация работы с оборудованием, посудой, текстилем и средствами информационного обеспечения – зачет.

Модуль 2 Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания - зачет.

По окончании обучения: Квалификационный экзамен:

- проверка теоретических знаний;

- практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен).

По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

7. Составители программы

Баландина Л.С., преподаватель профессиональных дисциплин ГАПОУ ПО ПКСТПБ, эксперт с правом проведения регионального чемпионата.