

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

СОГЛАСОВАНО
представителем работодателя

«30» ноября 2020г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ
Т.Ю. Пронькина
«30» ноября 2020г.



Программа переподготовки
по профессии 16399 «Официант (3 разряда)»

Пенза, 2020

Содержание

1. Цели реализации программы	3
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.	3
3. Содержание программы	4
4. Материально-технические условия реализации программы	10
5. Учебно-методическое обеспечение программы	10
6. Оценка качества освоения программы	11
7. Составители программы	11

1.1. Цели реализации программы

1.1. Цели реализации программы. Программа переподготовки рабочих и служащих в рамках профессионального обучения по профессии «Официант» (3 разряда) разработана направлена на обучение лиц, имеющих среднее профессиональное образование (по профессии рабочего или должности служащего).

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций

В результате освоения программы переподготовки слушатель должен

знать:

- правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам
- виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категорий с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий
- виды и правила сервировки столов и обслуживания торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп
- краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд
- цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары
- виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи
- правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря
- порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

уметь:

- сервировать столы и обслуживать посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам
- обслуживать посетителей и сервировать столы в ресторанах, кафе и барах второй и первой категорий с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий
- сервировать столы и обслуживать торжества, мероприятия по заказам организаций, отдельных лиц или групп
- давать гостям краткую кулинарную характеристику заказываемых блюд, особенности подачи блюд
- ориентироваться в ценах на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары
- и 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» (WorldSkills Standards Specifications).

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы присваивается квалификация «Официант» (3 разряда).

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное образование (по профессии рабочего или должности служащего).

Трудоемкость обучения: 132 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	промеж. 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	14				
1.1	Современные профессиональные технологии	4	4	-		Зачет
1.2	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»	6	6	-		Зачет
1.3	Требования охраны труда и техники безопасности	6	6	-		Зачет
2.	Профессиональный курс	106	32	74		
2.1	Модуль 1. Организация работы с оборудованием, посудой, текстилем и средствами информационного обеспечения	46	18	28		Зачет
2.2	Модуль 2 Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания	60	14	46		Зачет
3	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	10			10	экзамен
	ИТОГО	130				

3.2. Учебно-тематический план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежточные и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Теоретическое обучение	14				
1.1	Современные профессиональные технологии	4	4			Зачет
1.2	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»	6	6			Зачет
1.3	Требования охраны труда и техники безопасности	6	6			Зачет
2.	Профессиональный курс	106				
2.1	Модуль 1. Организация работы с оборудованием, посудой, текстилем и средствами информационного обеспечения	46	18	28		Зачет
	Тема 1.1 Торговые помещения для обслуживания посетителей. Виды, назначение, характеристика. Оборудование залов. Мебель: характеристика, виды, назначение.		2			
	Тема 1.2 Характеристика столовой фарфоровой, фаянсовой, керамической, деревянной посуды: виды, назначение согласно стандартам WorldSkills.		2			
	Тема 1.3 Характеристика стеклянной и хрустальной посуды для ресторанов: виды, назначение. Характеристика стеклянной посуды для баров: виды, назначение согласно стандартам WorldSkills.		2			
	Тема 1.4 Характеристика металлической посуды и столовых приборов: виды, назначение согласно стандартам WorldSkills.		2			
	Практическое занятие 1: Идентификация фарфоровой, фаянсовой, металлической, стеклянной столовой посуды и столовых приборов.			2		

	Практическое занятие 2: Идентификация столовых приборов.			2		
	Тема 1.5 Столовое белье. Характеристика столового белья: виды, назначение.		2			
	Тема 1.6 Виды и формы складывания салфеток. Низкие формы складывания салфеток, высокие формы складывания салфеток. Салфетки для торжественных случаев		2			
	Практическое занятие 3-7: Складывания различных форм салфеток согласно стандартам WorldSkills.			10		
	Тема 1.7 Накрытие стола скатертями. Техника накрытия скатертью банкетного стола. Техника замены скатертей. Техника накрытия скатертью подсобного стола (стола-коробки из 2-х скатертей)		2			
	Практическое занятие 8-11: Накрытия скатертью банкетных столов и подсобных столов (стола-коробки из 2-х скатертей)			8		
	Тема 1.8 Средства информации. Цели информации. Разновидности информации. Назначение и принципы составления меню. Разновидности меню.		2			
	Тема 1.9 Карта вин, как средство информации. Особенности, учитываемые при составлении карты вин, карты коктейлей. Последовательность расположения напитков, оформление.		2			
	Практическое занятие 12-13: Составление меню для организаций общественного питания.			4		
	Практическое занятие 14: Составление карты вин для организаций общественного питания.			2		
2.2	Модуль 2. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания	60	14	46		Зачет

	Тема 2.1 Этапы обслуживания. Подготовительный этап.		2			
	Тема 2.2 Сервировка столов. Общие правила сервировки столов, основные требования		2			
	Практическое занятие 1: Сервировки стола для завтрака.			2		
	Практическое занятие 2: Сервировки стола для обеда.			2		
	Практическое занятие 3: Сервировки стола для ужина.			2		
	Практическое занятие 4-7: Сервировка стола к ужину. Варианты сервировки стола к ужину(по предложенному меню).			8		
	Практическое занятие 8-10: Правила сервировки стола по меню заказных блюд.			6		
	Практическое занятие 11: Правила сервировки стола в кафе.			2		
	Тема 2.3 Подготовка персонала к обслуживанию. Тренинг официантов: знакомство с меню, картой вин, требования к личной гигиене, внешнему виду, стилю, имиджу.		2			
	Тема 2.4 Основные элементы обслуживания. Встреча гостей, размещение, предложение меню, прием и оформление заказа. Организация процесса обслуживания в зале.		2			
	Тема 2.5. Ознакомление с видами алкогольной и безалкогольной продукции и правилами их подачи.		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			
	Практическое занятие 12: Знакомство с техникой подачи блюд и напитков согласно стандартам WorldSkills.			2		
	Тема 2.7 Обслуживание банкетов: семейные торжества, фуршеты, чай.		2			

	Практическое занятие 13-14: Составление меню тематического банкета.			4		
	Практическое занятие 15-16: Отработка сервировки стола для тематического банкета.			4		
	Практическое занятие 17-18: Составление меню банкета – фуршета.			4		
	Практическое занятие 19-20: Отработка сервировки стола для банкета –фуршета.			4		
	Практическое занятие 21-22: Составление меню банкета-чая			4		
	Практическое занятие 23: Отработка сервировки стола для банкета-чая			2		
3	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (экзамен)	10			10	Экзамен
	ИТОГО	130				

3.3. Учебная программа

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

Тема 1.1 Торговые помещения для обслуживания посетителей. Виды, назначение, характеристика. Оборудование залов. Мебель: характеристика, виды, назначение.

Тема 1.2 Характеристика столовой фарфоровой, фаянсовой, керамической, деревянной посуды: виды, назначение согласно стандартам WorldSkills.

Тема 1. 3 Характеристика стеклянной и хрустальной посуды для ресторанов: виды, назначение. Характеристика стеклянной посуды для баров: виды, назначение согласно стандартам WorldSkills.

Тема 1. 4 Характеристика металлической посуды и столовых приборов: виды, назначение согласно стандартам WorldSkills.

Практическое занятие 1: Идентификация фарфоровой, фаянсовой, металлической, стеклянной столовой посуды и столовых приборов.

Практическое занятие 2: Идентификация столовых приборов.

Тема 1.5 Столовое белье. Характеристика столового белья: виды, назначение.

Тема 1.6 Виды и формы складывания салфеток. Низкие формы складывания салфеток, высокие формы складывания салфеток. Салфетки для торжественных случаев

Практическое занятие 3-7: Складывания различных форм салфеток согласно стандартам WorldSkills.

Тема 1.7 Накрытие стола скатертями. Техника накрытия скатертью банкетного стола. Техника замены скатертей. Техника накрытия скатертью подсобного стола (стола-коробки из 2-х скатертей)

Практическое занятие 8-11: Накрытия скатертью банкетных столов и подсобных столов (стола-коробки из 2-х скатертей)

Тема 1.8 Средства информации. Цели информации. Разновидности информации.

Назначение и принципы составления меню. Разновидности меню.

Тема 1.9 Карта вин, как средство информации. Особенности, учитываемые при составлении карты вин, карты коктейлей. Последовательность расположения напитков, оформление.

Практическое занятие 12-13: Составление меню для организаций общественного питания.

Практическое занятие 14: 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, основные требования

Практическое занятие 1: Сервировки стола для завтрака.

Практическое занятие 2: Сервировки стола для обеда.

Практическое занятие 3: Сервировки стола для ужина.

Практическое занятие 4-7: Сервировка стола к ужину. Варианты сервировки стола к ужину (по предложенному меню).

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

Практическое занятие 11: Правила сервировки стола в кафе.

Тема 2.3 Подготовка персонала к обслуживанию. Тренинг официантов: 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.

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.

Тема 2.7 Обслуживание банкетов: семейные торжества, фуршеты, чай.

Практическое занятие 13-14: Составление меню тематического банкета.

Практическое занятие 15-16: Отработка сервировки стола для тематического банкета.

Практическое занятие 17-18: Составление меню банкета – фуршета. **Практическое занятие 19-20:** Отработка сервировки стола для банкета – фуршета.

Практическое занятие 21-22: Составление меню банкета-чая

Практическое занятие 23: Отработка сервировки стола для банкета-чая

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1неделя	Теоретический курс: современные профессиональные технологии; Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»; требования ОТ и ТБ
2 неделя	МОДУЛЬ 1. Организация работы с оборудованием, посудой, текстилем и средствами информационного обеспечения
3неделя	МОДУЛЬ 1. Организация работы с оборудованием, посудой, текстилем и средствами информационного обеспечения МОДУЛЬ 2. Обслуживание потребителей в поп
4неделя	МОДУЛЬ 2. Обслуживание потребителей в поп
	Квалификационный 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), оборудование (барная стойка).
Лаборатория (4 рабочих места)	Демонстрационный экзамен	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (стейшн, столы круглые, квадратные, прямоугольные, подсобные, стулья), оборудование (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 (разделов) программы проводится в виде зачетов и экзаменов.

Современные профессиональные технологии –зачет.

Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис» - зачет.

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

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.