

**Департамент образования и науки Костромской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»**

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»

Протокол № 7 от 13.05.2020 г.

Председатель

МС  Губанов С.А.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»

Протокол № 7 от 11.06.2020 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от  
11.06.2020 г. № 183/п

Разработчик: Чернова Д.А.  
преподаватель ОГБПОУ «КТЭК»

Зам.

директора 

Смирнова А.А.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**по профессии 16399 Официант**

(программа переподготовки рабочих и служащих)

2020 г.

## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. Название программы:** Программа профессионального обучения по профессии 16399 «Официант» (программа переподготовки рабочих и служащих).

**2. Категория слушателей:** лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование в области профессиональной деятельности: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

**3. Цель освоения программы:** совершенствование у слушателей компетенций и приобретение ими новых компетенций при освоении программы по профессии 16399 «Официант», 3 разряда.

**4. Форма обучения** – очная/ заочная с применением дистанционных образовательных технологий / 286 часов.

**5. Освоение программы предполагает достижение следующего уровня квалификации** в соответствии с профессиональным стандартом «Официант/бармен», утверждённого Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 года № 910н.

### **6. Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

- подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- обслуживание банкетных мероприятий;
- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.

### **7. Результаты обучения:**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленных выше профессиональных компетенций. Слушатель должен

#### **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;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд;
- правила, очерёдность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта 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.

**уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- 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 потребителя предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену

**иметь (практический опыт):**

- выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- обслуживания посетителей ресторана

## 8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанцион ные занятия		Промежу- точная аттестация
			из них		из них		
			теоретические занятия (лекции)	практические занятия	теоретические	практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Основы культуры профессионального общения	24	4	4	10	6	
2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	24	4	4	10	6	
3	Товароведение пищевых продуктов	24	4	4	10	6	
4	Правовые основы профессиональной деятельности	16	6	2	6	2	
5	Охрана труда	16	6	2	6	2	
6	Оборудование ресторана, бара	28	6	4	10	8	
7	Организация обслуживания общественного питания	66	20	10	10	26	
8	Организация обслуживания баров, буфетов	48	10	18	10	10	
9	Организация обслуживания иностранных туристов	36	6	16	8	6	
Промежуточная аттестация		4					4
Всего:		286	66	64	80	72	2

## 9. Календарный учебный график

Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	Объем нагрузки, ч.	Учебные недели							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1. Основы культуры профессионального общения	24	8	8	8					
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	24	8	8	8					
3. Товароведение пищевых продуктов	24	8	8	8					
4. Правовые основы профессиональной деятельности	16	4	4	4	4				
5. Охрана труда	16			2	4	4	4	2	
6. Оборудование ресторана, бара	28	4	4	4	4	4	4	4	
7. Организация обслуживания в общественном питании	66	4	4	2	12	14	14	8	8
8. Организация обслуживания в барах, буфетах	48				10	14	10	10	4
9. Организация обслуживания иностранных туристов	36						4	16	16
Промежуточная аттестация	4								4
Всего:	286	36	36	36	34	36	36	36	36

## 10. Организационно–педагогические условия

### 10.1 Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Учебная аудитория, оснащённая доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся). Техническими средствами: компьютером, телевизором; учебно-технологической и нормативной документацией; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, плакатами).
Мастерская Ресторанный сервис	Стол 1 банкетный, (прямоугольный), стол 1 банкетный, (прямоугольный), стол 2

	<p>производственный, стол 3 (круглый), барная стойка, банкетные стулья, стеллаж 8 ячеек, стойка для администратора ресторана, вешалка, запираемый шкафчик, столовое белье, барная стойка, посуда бара (фужеры, бокалы, рюмки, стаканы), образцы посуды, столовых приборов и столового белья, инвентарь (мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры (ручной погружной, стационарный термоблендер и др.), кулер, денежный кассовый ящик, ледогенератор, холодильный шкаф, кипятильник наливной с регулятором, стеллажи кухонные, денежный кассовый ящик, пос-терминал с программным обеспечением R-Keeper или «Трактир», утюг.</p>
Компьютерный класс	<p>Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.</p>
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	<p>Монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI.</p>
Канцелярские товары	<p>Ручки, бумага, калькуляторы.</p>

## 10.2. Кадровые ресурсы

<b>Вид ресурса</b>	<b>Характеристика ресурса и количество</b>
Руководитель проекта/куратор	Руководитель Ресурсного центра
Разработчик контента	Преподаватель
Лектор	Преподаватель специальных дисциплин
Модератор	Преподаватель
Тьютор	Куратор

### *10.3. Учебно-методическое обеспечение программы*

#### **Основные источники:**

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Наталия Борисовна Ахрапоткова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 272 с.
2. Барановский В.А., Пивоварова С.И. Официант-бармен: современные бары и рестораны. - М. Изд-во Книжный дом, изд-во Эксмо, 2017. – 352 с.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов-на-Дону: «Феникс», 2017 – 315

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения №

1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

## 11. Оценка качества освоения программы

### 11.1 Форма промежуточной аттестации по программы:

Наименование разделов учебного плана	Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов
Промежуточная аттестация	Практическое задание	«зачтено» / «не зачтено»	Система дистанционного обучения (Moodle)

### 11.2 Примеры оценочных материалов для промежуточной аттестации:

Тематика практических заданий:

1. Продемонстрировать сервировку стола к завтраку.
2. Продемонстрировать сервировку стола к ужину.
3. Продемонстрировать сервировку стола к бизнес - ланчу.
4. Перечислить ассортимент первых
5. Перечислить ассортимент горячих закусок в предприятии общественного питания.
6. Подобрать посуду для подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов.
7. Подобрать посуду для подачи шампанского.
8. Подобрать приборы для порционирования блюд официантами.
9. Подобрать посуду для подачи икры зернистой.
10. Подобрать рыбный прибор, указать его назначение.
11. Подобрать столовый прибор, указать его назначение.
12. Подобрать десертный прибор, указать назначение.
13. Продемонстрировать 5 форм складывания салфеток.
14. Предложить ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов с указанием группы и выхода блюда.



15. Предложить ассортимент блюд из мяса с указанием группы и выхода блюда.
  16. Предложить ассортимент салатов с указанием выхода и температуры подачи блюда.
  17. Предложить ассортимент супов с указанием выхода и температуры подачи блюда.
  18. Перечислить акции, сезонные предложения в соответствии с базой практики.
  19. Продемонстрировать посуду для подачи холодных блюд и закусок.
  20. Подобрать посуду для подачи горячих десертов.
- и т.д.

### *11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:*

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по основной программе профессионального обучения **16399 «Официант» 3 разряда**, если слушатель самостоятельно демонстрирует выполнение практического задания; самостоятельно организовал рабочее место, подобрал посуду, инвентарь для выполнения задания, выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий.