

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

446200, Самарская область, г.Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

_____ В.М. Земалиндинова

01 сентября 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**профессиональной подготовки (переподготовки) рабочих, служащих
по профессии 16399 «Официант»**

г. Новокуйбышевск
Самарской области

Рабочая программа профессиональной подготовки (переподготовки) рабочих, служащих по профессии 16399 «Официант» разработана на основании:

- Профессионального стандарта «Официант/бармен» №681, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- Требований заказчика программы.

Руководитель программ ДО и ПО:

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

Разработчики программы:

Панкратьева Анна Владимировна, преподаватель;

Баннова Наталья Викторовна, преподаватель;

Москаева Наталья Валерьяновна, преподаватель;

Пшенников Кирилл Олегович, мастер производственного обучения.

Рецензенты программы:

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

ПАСПОРТ
рабочей программы профессиональной подготовки (переподготовки)
рабочих, служащих по профессии 16399 «Официант»

Место разработки	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Профессиональное обучение
Подвид программы	Подготовка (переподготовка) по профессиям рабочих, должностям служащих
Наименование профессии (должности)	Официант
Код профессии	16399
Уровень квалификации	Не установлено
Объем программы	204 академических часа
Сроки обучения	8,5 недель
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования	Лица, имеющие уровень образования не ниже основного общего образования
Аннотация	<p>Программа предназначена для переобучения безработных, незанятого населения и служащих сектора реальной экономики, которым по характеру исполняемых обязанностей требуется профессиональная переподготовка.</p> <p>В программу включены актуальные учебные дисциплины и материалы по организации профессиональной деятельности повара 4 разряда в соответствии с современными требованиями и стандартами.</p> <p>Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, мультимедийными программами.</p>
Форма итоговой аттестации	Квалификационный экзамен
Документ об окончании	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца
Стоимость обучения	6 000,00 рублей

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование».
Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в приобретении новой профессии;
- мотивирование слушателей к активной деятельности в поисках работы и трудоустройству по полученной профессии;
- создание и обеспечение условий для эффективного освоения практических умений и навыков в рамках программы.

Программа ориентирована на ускоренную подготовку (переподготовку) официантов, осуществляющих профессиональную деятельность на предприятиях ресторанной индустрии.

Основная цель вида профессиональной деятельности: организация и обслуживание гостей в организациях питания.

Цель реализации программы

Создание и обеспечение условий для удовлетворения профессиональных запросов, направленных на приобретение новой профессии. Формирование профессиональных компетенций для качественного обслуживания гостей в предприятиях общественного питания различного типа.

Динамично развивающийся ресторанный сервис требует соответствия качества обслуживания международным стандартам. Качество обслуживания напрямую зависит от квалификации и мотивации персонала. Актуальность программы состоит в возможности решения основной задачи качества: уровень предоставляемой услуги должен удовлетворять ожиданиям её потребителя.

Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

- Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
- Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
- Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
- Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
- Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
- Обслуживать потребителей бара, буфета.
- Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
- Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
- Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

- Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
- Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

В результате изучения курса слушатель **должен:**

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, 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;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и не официального характера;
- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

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, очередность 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 потребителей;
- предоставлять расчёт 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.

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, соответствующие современным требованиям качественного обслуживания населения в организациях и предприятиях общественного питания.

Изучение курса способствует формированию профессионального мышления, предприимчивости, инициативности, ответственности, умению анализировать ситуацию и принимать оптимальные решения.

Последовательность изложения тем дана в тесной увязке, позволяющей на базе материала предшествующих тем понять сущность и содержание профессиональной деятельности официанта.

Для приобретения слушателем навыков профессиональной деятельности спланировано проведение практических занятий по всем темам курса.

Обучение осуществляется на базе колледжа в специализированной лаборатории, соответствующей стандартам Ворлдскиллс.

К реализации программы привлекаются преподаватели и мастера производственного обучения колледжа, имеющие опыт участия в региональных чемпионатах профессионального мастерства.

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена, который включает в себя проверку теоретических знаний и практических навыков в пределах квалификационных требований. В аттестационную комиссию входят преподаватели, представители работодателей.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 4 раза в неделю по 6 академических часов.

Количественный состав группы – от 10 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь спецодежду официанта, тетрадь не менее 48 листов и ручку.

І. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессиональной подготовки (переподготовки)
рабочих, служащих
по профессии 16399 «Официант»

№ п/п	Наименование разделов	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Общепрофессиональные компетенции сотрудника предприятия общественного питания			
2	Организация профессиональной деятельности и выполнение функциональных обязанностей официанта			
3	Практическое обучение			
	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)			
	ВСЕГО:			

ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы профессиональной подготовки (переподготовки)
рабочих по профессии 16399 «Официант»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Общепрофессиональные компетенции сотрудника предприятия общественного питания	54	34	20
1.1	Правовые основы профессиональной деятельности	6	4	2
1.2	Профессиональная этика	6	4	2
1.3	Конфликтология	6	4	2
1.4	Классификация предприятий общественного питания. Материально-техническое оснащение ресторана	6	4	2
1.5	Правила гостеприимства в соответствии со стандартами ВСП по компетенции «Ресторанный сервис»	6	4	2
1.6	Охрана труда и техника безопасности	6	4	2
1.7	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	4	2
1.8	Кулинарная характеристика блюд	6	4	2
1.9	Зачет	6	2	4
2	Организация профессиональной деятельности и выполнение функциональных обязанностей официанта	72	46	26
2.1	Организация и оборудование рабочего места. Функциональные обязанности официанта. Внешний вид и спецодежда	6	4	2
2.2	Типы, метода и порядок ресторанного обслуживания. Взаимодействие с персоналом ресторана	6	4	2
2.3	Посуда, стекло, текстиль, приборы	6	4	2
2.4	Сервировка стола различного назначения. Сервировка при гостях. Работа с салфетками	6	4	2
2.5	Работа с меню и преискурantom	6	4	2

2.6	Работа с картой вин. Винный этикет	6	4	2
2.7	Способы подачи блюд: традиционные и оригинальные	6	4	2
2.8	Схема работы с гостем и принятие заказа	6	4	2
2.9	Специальные виды услуг и формы обслуживания VIP-персон	6	4	2
2.10	Основы продаж в ресторане. Правила расчета с гостем, формы расчета, карты и скидки	6	4	2
2.11	Хранение и учет ТМЦ. Ведение документов текущего учета и отчетности. Распространенные ошибки организации и обслуживания	6	4	2
2.12	Зачет	6	2	4
3	Практическое обучение	72	-	72
3.1	Правила работы с подносом. Транспортировка блюд. Замена использованной посуды. Взаимодействие с гостями в процессе обслуживания	6	-	6
3.2	Организация и обслуживание завтраков и чайного стола	6	-	6
3.3	Организация и обслуживание бизнес-ланчей	6	-	6
3.4	Организация и обслуживание пансиона	6	-	6
3.5	Организация и обслуживание банкетов	6	-	6
3.6	Организация и обслуживание фуршетов	6	-	6
3.7	Организация и обслуживание шведского стола	6	-	6
3.8	Организация и обслуживание VIP-персон	6	-	6
3.9	Организация и обслуживание тематических вечеров и корпоративных праздников	6	-	6
3.10	Подготовка к итоговой аттестации	6	-	6
3.11	Подготовка к итоговой аттестации	6	-	6
3.12	Подготовка к итоговой аттестации	6	-	6
	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	6	-	6
	ВСЕГО:	204	80	124

III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
программы профессиональной подготовки (переподготовки)
рабочих по профессии 16399 «Официант»

Период	Наименование темы занятия	Всего часов
1 неделя	Правовые основы профессиональной деятельности	6
	Профессиональная этика	6
	Конфликтология	6
	Классификация предприятий общественного питания. Материально-техническое оснащение ресторана	6
2 неделя	Правила гостеприимства в соответствии со стандартами ВСП по компетенции «Ресторанный сервис»	6
	Охрана труда и техника безопасности	6
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6
	Кулинарная характеристика блюд	6
3 неделя	Зачет	6
	Организация и оборудование рабочего места. Функциональные обязанности официанта. Внешний вид и спецодежда	6
	Типы, метода и порядок ресторанного обслуживания. Взаимодействие с персоналом ресторана	6
	Посуда, стекло, текстиль, приборы	6
4 неделя	Сервировка стола различного назначения. Сервировка при гостях. Работа с салфетками	6
	Работа с меню и преЙскурантом	6
	Работа с картой вин. Винный этикет	6
	Способы подачи блюд: традиционные и оригинальные	6
5 неделя	Схема работы с гостем и принятие заказа	6
	Специальные виды услуг и формы обслуживания VIP-персон	6
	Основы продаж в ресторане. Правила расчета с гостем, формы расчета, карты и скидки	6
	Хранение и учет ТМЦ. Ведение документов текущего учета и отчетности. Распространенные ошибки организации и обслуживания	6
6 неделя	Зачет	6
	Правила работы с подносом. Транспортировка блюд. Замена использованной посуды. Взаимодействие с гостями в процессе обслуживания	6
	Организация и обслуживание завтраков и чайного стола	6
	Организация и обслуживание бизнес-ланчей	6
7 неделя	Организация и обслуживание пансиона	6
	Организация и обслуживание банкетов	6
	Организация и обслуживание фуршетов	6
	Организация и обслуживание шведского стола	6
8 неделя	Организация и обслуживание VIP-персон	6
	Организация и обслуживание тематических вечеров и корпоративных праздников	6
	Подготовка к итоговой аттестации	6
	Подготовка к итоговой аттестации	6
9 неделя	Подготовка к итоговой аттестации	6
	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	6
	ВСЕГО:	204