

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ АТСП

О.Н. Бабушкин

20 20 г.

Основная программа профессионального обучения

Программа профессиональной переподготовки по профессии  
**ОФИЦИАНТ**

Квалификация: 3 разряд

Код профессии: 16399

Категория работников: рабочий

г. Арзамас

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ .....	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН .....	6
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	15
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ .....	19
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ .....	20
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ .....	21

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для переподготовки по рабочей профессии 16399 «Официант» и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих требованиям квалификационной характеристики официанта 3 разряда.

Настоящая программа составлена в соответствии с

- Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийским классификатором профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 25 апреля 2019 года).
- Профессиональным стандартом Профессиональный стандарт Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н) рег. номер 681

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, в том числе мастерскую «Ресторанный сервис», оборудованную в соответствии с требованиями актуального инфраструктурного листа WorldSkills Russia по компетенции «Ресторанный сервис», имеющих классы, оборудованные необходимым компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием.

В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 160 часов. К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом.

Программу разработал эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис» - Маслова Любовь Валентиновна.

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

### 1.1. Цель реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

### 1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Программа предназначена для освоения профессии/должности служащего 16399 Официант и разработана в соответствии с:

-Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»

- Профессиональным стандартом Профессиональный стандарт Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н) рег. номер 681

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ

**Характеристика работ:** организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

### 1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки 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, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета 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.

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен **уметь:**

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

#### **1.4. Трудоемкость освоения программы**

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 160 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

#### **1.5. Форма обучения**

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН профессиональной переподготовки по профессии «ОФИЦИАНТ»

Код	16399
Форма обучения	очная, или очная с использованием ДОТ
Минимальный уровень образования, принимаемых на обучение	Среднее профессиональное образование, неродственная профессия
Срок обучения	160 часов, 4 недели
Вид выдаваемого документа	свидетельство
Уровень квалификации (разряд):	3 разряд

№п/п	Курсы, предметы	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения пред-метов (количество часов в не-делею)					
			Из них		Из них			Недели:					
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2	3	4		
1.	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>10</b>											
1.1.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	4	2		2		2	4					
1.2.	Этика и психология делового общения	4	2		2		2	4					
1.3.	Охрана труда и техника безопасности	2	2		2			2					
2.	<b>Профессиональные дисциплины</b>	<b>44</b>											
2.1.	Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания	10	8		8		2	10					
2.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	10	8		8		2	10					
2.3.	Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков	12	10		10		2	10	2				
2.4.	Организация обслуживания посетителей	14	12		12		2		14				
3.	<b>Практическое обучение</b>	<b>96</b>											
3.1.	Учебная практика	<b>96</b>		96					22	40	34		
4.	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>							2				
5.	<b>Консультация</b>	<b>2</b>										2	
6.	<b>Квалификационный экза-мен</b>	<b>4</b>										4	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>160</b>						<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>		

\*при очной форме обучения

\*\*при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Программа теоретического обучения Общепрофессиональные дисциплины

#### 1.1. Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности

Тема	Количество часов
Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.	2
Основы рыночной экономики и предпринимательства.	2
Всего	4

##### 1. Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.

Оценка значимости профессии на современном этапе экономического развития. Требования современного производства к уровню знаний, умений и навыков специалиста. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии с учетом индивидуальных особенностей предприятия.

##### 2. Основы рыночной экономики и предпринимательства.

Понятие об экономике. Факторы производства и доходы их собственников. Рынок и его составляющие. Этапы и проблемы развития рынка. Конъюнктура рынка. Спрос и предложение. Виды предприятий малого бизнеса, их функции. Создание предприятия, оформление документов. Законодательство и периодическая ответственность в сфере предпринимательства.

Капитал: основной и оборотный. Издержки производства и прибыль. Себестоимость продукции и услуг. Норма прибыли, рентабельность. Распределение прибыли.

Управление финансами. Учет денежных средств. Финансовая отчетность.

#### 1.2. Этика и психология делового общения

Тема	Количество часов
Понятие об этике и психологии делового общения	1
Психологические аспекты коммерческой деятельности	1
Коммерческая деятельность и этика	1
Деловая этика	1
Всего	4

##### 1. Понятие об этике и психологии делового общения.

Межпредметная связь психологии, этики и делового общения. Роль психологических знаний в рамках делового общения. Деловое общение в коммерческой деятельности. Этапы, вербальные и невербальные средства общения.

##### 2. Психологические аспекты коммерческой деятельности.

Психические процессы, их влияние на покупательский спрос: внимание, ощущение, восприятие, память, мышление, воображение. Психотипы сотрудников по темпераменту и

характеру и их учет в деятельности. Мотивация коммерческой деятельности. Роль предпринимательства в формировании жизненных ориентиров.

### **3. Коммерческая деятельность и этика.**

Понятие «профессиональная этика», история. Этические основы деловой культуры.

### **4. Деловая этика.**

Этические элементы служебного общения: этика приказа и просьбы, принципы наказания. Благодарность и комплимент как форма поощрения. Теория коллектива. Структура коллектива. Стили управления коллективом.

## **1.3. Охрана труда и техника безопасности**

<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>
Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	1
Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.	1
<b>Всего</b>	<b>2</b>

### **1. Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.**

Основные этапы процесса создания противопожарной безопасности. Проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны на предприятии общественного питания. Проведение противопожарной подготовки работников.

### **2. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.**

Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятии общественного питания. Профилактика производственного травматизма. Нормативные санитарно – гигиенические условия. Электробезопасность. Обучение персонала.

## **Профессиональные дисциплины**

### **2.1. Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания**

<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>
СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания	4
Программы предварительных условий(ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции	2
ХАССП на предприятиях общественного питания	4
<b>Всего</b>	<b>10</b>

### **1. СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания**

1) СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2) ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.



- 3) ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 4) ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.
- 5) ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- 6) ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
- 7) ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании.
- 8) ГОСТ Р 56997-2016 Химические дезинфицирующие средства и антисептики. Средства для дезинфекции на объектах общественного питания и торговли. Показатели токсичности и опасности.
- 9) Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания».
- 10) ГОСТ Р 56671-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 23.10.2015 N 1627-ст).
- 11) ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
- 12) Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- 13) Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. МР 5.1.0098-14
- 14) ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
- 15) ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
- 16) ГОСТ Р ИСО 9004-2010 Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества.
- 17) ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
- 18) ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- 19) ГОСТ Р 54762-2011/ISOTS 22002-12009 Часть 1. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции
- 20) ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

## **2. Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции**

Понятие программы предварительных условий. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям общественного питания.

## **3. ХАССП на предприятиях общественного питания**

Цель создания системы ХАССП на предприятии общественного питания. Особенности разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии общественного питания.

## 2.2 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения

Тема	Количество часов
Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов	4
Пищевые заболевания микробной природы	2
Личная гигиена работников производства	2
Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре	2
Всего	10

### 1. Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов

Морфология и систематика микроорганизмов, Понятие о микробиологии как, науке о микроскопически малых живых существах. Систематика микроорганизмов. Строение и формообразование бактерий. Классификация бактерий: кокки, палочки, вибрионы, спириллы, спирохеты. Размножение бактерий. Актиномицеты вирусы и бактериофаги. Понятие, размножение, характеристика вирусов, их классификация. Важнейшие микробиологические и биохимические процессы, их практическое значение. Методы консервирования продовольственных товаров.

### 2. Пищевые заболевания микробной природы

Классификация основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; Возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

### 3. Личная гигиена работников производства

Правила личной гигиены работников пищевых производств

### 4. Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре

Санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. Классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

## 2.3 Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков

Тема	Количество часов
Характеристика супов	1
Характеристика соусов	1
Характеристика холодных блюд и закусок	1
Характеристика блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога	2
Характеристика рыбных горячих блюд	1
Характеристика мясных горячих блюд	1
Характеристика блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	2
Характеристика сладких блюд, горячих и холодных напитков	1
Характеристика мучных и кондитерских изделий	2
Всего	12

## **1. Характеристика супов**

Классификация супов. Прозрачные супы. Характеристика прозрачных супов, правила подачи, нормы выхода. Характеристика гарниров к прозрачным супам. Особенности подачи гарниров. Заправочные супы. Классификация их. Оформление. Супы-пюре. Их характеристика, разновидности. Оформление. Холодные супы. Понятие о приготовлении, оформление.

## **2. Характеристика соусов**

Классификация соусов. Краткая характеристика наиболее распространенных соусов: красных, белых, рыбных, мясных, грибных, сметанных, молочных. Использование и подача. Нормы подачи соусов. Сроки и условия хранения соусов. Принципы подбора к блюдам. Требования к качеству соусов. Температура подачи.

## **3. Характеристика холодных блюд и закусок**

Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Бутерброды и их разновидности, способы подачи. Характеристика салатов из сырых и вареных овощей, способы подачи. Характеристика холодных блюд и закусок из рыбы, их оформление и отпуск. Характеристика блюд из морепродуктов. Характеристика блюд и закусок из мяса и субпродуктов, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения холодных блюд. Температура подачи.

## **4. Характеристика блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.**

Характеристика овощных блюд и гарниров по способу приготовления (отварные, тушеные, жареные, запеченные). Принципы подбора гарниров к мясным и рыбным блюдам. Характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам, порядок оформления и подбора соуса к блюдам. Характеристика и ассортимент блюд из яиц. Оформление, соусы. Характеристика блюд из творога. Сроки и условия хранения готовых блюд. Температура подачи. Требования к качеству готовых блюд.

## **5. Характеристика рыбных горячих блюд**

Классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки. Характеристика блюд из отварной рыбы. Характеристика блюд из припущенной рыбы. Оформление, соусы. Характеристика блюд из запеченной рыбы. Оформление, соусы. Характеристика блюд из рыбной котлетной массы. Оформление, гарнир, соусы. Условия и сроки хранения рыбных горячих блюд. Температура подачи.

## **6. Характеристика мясных горячих блюд Значение мясных блюд в питании.**

Классификация блюд по способу тепловой обработки. Характеристика блюд из отварных мясных продуктов. Оформление, гарниры, соусы. Характеристика мясных тушеных блюд из мяса. Гарниры, соусы. Характеристика мясных блюд из рубленого мяса. Характеристика мясных блюд из котлетной массы. Оформление, гарниры, соусы. Условия и сроки хранения мясных горячих блюд. Температура подачи.

## **7. Характеристика блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи**

Характеристика блюд из отварной птицы. Оформление, гарниры, соусы. Характеристика блюд из филе птицы. Оформление, гарниры, соусы. Характеристика тушеных и запеченных блюд из птицы. Оформление, гарниры, соусы. Характеристика блюд из котлетной массы из птицы. Оформление, гарниры. Соусы. Требования к качеству блюд. Температура подачи. Условия и сроки хранения горячих блюд из птицы и дичи.

#### **8. Характеристика сладких блюд, горячих и холодных напитков.**

Классификация сладких блюд. Характеристика холодных и горячих блюд. Оформление, соусы. Сроки и условия хранения сладких блюд. Температура подачи. Требования к качеству готовых блюд. Классификация горячих и холодных напитков. Сроки и условия хранения горячих и холодных напитков. Температура подачи. Требования к качеству.

#### **9. Характеристика мучных и кондитерских изделий.**

Характеристика видов теста и изделий из них. Характеристика мучных кондитерских изделий. Сроки хранения и реализации. Требования к качеству.

### **2.4. Организация обслуживания посетителей**

<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>
Торговые помещения их характеристика, оборудование	2
Меню и карта вин	2
Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье.	2
Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей.	2
Обслуживание посетителей.	4
Организация обслуживания банкетов и приемов	2
<b>Всего</b>	<b>14</b>

#### **1. Торговые помещения, их характеристика, оборудование.**

Виды торговых помещений. Подсобные помещения, их назначение и оборудование.

#### **2. Меню и карта вин.**

Назначение меню, его виды, правила и порядок составления и оформления. Порядок расположения в меню холодных и горячих закусок, первых, вторых, сладких блюд. Назначение и содержание карты вин. Последовательность расположения в нем винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий. Работа официанта с меню и картой вин.

#### **3. Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье.**

Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение. Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье; его характеристика, ассортимент и размеры. Правила и способы складывания скатертей и салфеток. Учет и хранение столовой посуды, приборов и столового белья. Ответственность официанта. Порядок получения и активирования столовой посуды, приборов и белья. Назначение инвентаря и требования к нему.

#### **4. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей.**

Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Предварительная сервировка

столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. сервировка для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.

Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. контроль степени готовности.

Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы и др.

### **5. Обслуживание посетителей.**

Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями.

Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд: французский (в “обнос”), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.

Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.

Подбор посуды и правила подачи супов. Уборка посуды, досервировка стола. Способы подачи вторых блюд. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод.

Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом.

Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS-терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания.

### **6. Организация обслуживания банкетов и приемов.**

Приемы и банкеты: определения, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживании банкетов.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета.

Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление “юбкой”. Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Правила расстановки продукции сервис бара, холодных блюд и закусок. Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов.

Прием-коктейль: назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. При-

емы подачи аперитива, холодных и горячих стоек, дополнительных столиков. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.

Банкет-чай: определение, назначение, характеристика. Особенности подготовки зала, подбор мебели, составления меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, винно-водочных изделий.

Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания. Особенности организации проведения банкетов “Свадьба”, “День рождения”, по случаю чествования юбиляра, встречи друзей и т.д.

### **Практическое обучение** **Программа учебной практики**

<b>Вид работы</b>	<b>Количество часов (96)</b>
Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	10
Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов	12
Организация обслуживания банкетов и приемов	12
Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.	12
Получение и активирование столовой посуды, приборов и белья	12
Составление меню	14
Составление карты вин	12
Составление и ведение учетно-отчетной документации	12

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

### Материально – технические требования

Обучение проводится в мастерской «Ресторанный сервис», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Ресторанный сервис»

Наименование компонентов	Количество, шт.
<b>Технические средства обучения:</b>	
Акустическая система	1
Проектор	1
Экран для проектора	1
МФУ	1
Мышка	1
Ноутбук	7
Система электронного обучения Moodle	1
Пилот, 6 розеток 5 м.	1
<b>Оборудование и материалы обучения:</b>	
3 стол (квадратный) банкетный складной	2
4 стол (столы производственные)	5
Стол 3 (квадратный) банкетный складной	2
Ice bucket / ведро для льда	4
Ramekin - разетки	30
Банкетные стулья	49
Барная ложка	8
Барная стойка	2
Барные коврик, 10/40	4
Барные стулья	12
Барный нож	4
Барный органайзер	2
Барный поднос, диаметр 20 см	4
Бокал для белого вина	60
Бокал для воды	60
Бокал для коньяка (снифтер)	8
Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	8
Бокал для красного вина	80
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	8
Бокал для шампанского	10
Ваза для фруктов	5
Ваза под цветы	13
Ванна моечная	2
Вешалка	3
Вилка для десертов/закусочная	100
Вилка для рыбы	30
Гастроёмкости разноформатные	10
Гейзеры	20
Гиридон	5

Гладильная доска	2
Декантер	5
Джигер	4
Джигер	2
Доска разделочная, 20/30	4
Доски нарезочные 2 вида	2
Запираемый шкафчик	4
Зеркало	6
Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	2
Канат	2
Кастрюли 3 литра	2
Кастрюли 5 литра	2
Кипятильник наливной с регулятором температуры (20-30 литров)+	2
Кофейная ложка	12
кофейный чайник (кофейник)	5
Кофемолка - электрическая	2
Кувшин для сока	20
Кулер для льда	4
Кулер с питьевой водой	1
Кулир/ведро	10
Ледогенератор	2
Ложка десертная	80
Ложка для эспрессо	12
Ложка столовая	120
Мадлер	4
Масленка с крышкой	5
Машина посудомоечная купольного типа	2
Мельница для льда	2
Мельница для перца	10
Мельница для соли	10
Мерный стакан	2
Металлический поднос, квадратный 30*30 см	5
Металлический поднос, круглый, диаметр 30 см	2
Метла	2
Микрофон	2
Минаж (соль/перец)	4
Молочник	4
Мусорная ведра	9
Мусорные ведра, диаметр 30 литров	2
МФУ лазерный	1
Набор ножей	1
Нарзанник	4
Нож десертный/закусочный	100
Нож для масла	30
Нож для рыбы	30
Нож столовый	60
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	5
Пара для капучино (блюдце + кружка)	12
Пара для эспрессе (блюдце + кружка)	12



Пароконвектомат	1
Пилот, 6 розеток	8
Пинцет барный	4
Питчер	2
Питчер, 300 мл	2
Питчер, 500 мл	2
Плита настольная индукционная	2
Поварская миска (метал) д-20см	10
Поднос официанта	5
Подсвечник	5
Подставка для кулера	2
Проектор	1
Пылесос	1
Разделочная доска, деревянная, диаметр 30/40	5
Разделочная доска, пластик, 30/40	2
Рокс	8
Ручник	8
Савок	2
Салфетки	25
Салфетки текстильные	50
Сахарница	4
Синие и красные полирующие полотенца для столовых приборов	16
Скатерть	20
Сквизер	4
Сковороды д - 26 см для индукции	2
Смесительный стакан	4
Совок для льда	2
Соусник	5
Стеклянные миски, диаметр 10 см	4
Стеклянные миски, диаметр 20 см	4
Стеклянные миски, диаметр 30 см	4
Стеллаж (8 ячеек)	2
Стеллаж передвижной	6
Стеллажи кухонные	2
Стойка	2
Стойка ограждения под канат	4
Стол (столы производственные)	2
Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной	17
Стол для зоны бариста	2
Стол предмочный	4
Стол прямоугольный подсобный	4
Столовая вилка	120
Стрейнер	4
Стул банкетный	20
Супница	5
Тарелка десертная, диаметр 24 см	80
Тарелка закусочная, диаметр 20 см	80
Тарелка основная, диаметр 30 см	100
Тарелка пирожковая	20

Тарелка суповая, диаметр 23	20
Тележка кухонная	10
Темпер	8
Термопоты Чайники-термосы	5
Утюг	4
Хайбол	8
Харикейн (бокал для Пино Колады)	8
Хлебная корзина	20
Холодильный шкаф (+/-)	2
Холодильный шкаф-купе (++)	2
Часы настенные	2
Черпак для соуса	5
Черпак для супа	5
Чехол для коктейльного стола	2
Шейкер бостон	4
Шейкер классический	4
Щипцы для льда	2
Информационные материалы:	
Электронная библиотека по направлению «Сфера услуг»	1000 доступов
Компьютерная программа для автоматизации работы сотрудников на предприятиях общественного питания R- Кеерг	1
Информационный стенд:	
Копия лицензии с соответствующим приложением	1
Программа обучения	1
Учебно – тематический план	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	1
Расписание занятий	1
Адрес официального сайта в информационно – телекоммуникационной сети «интернет»	1
Общее оборудование:	
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	1
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2
Аптечка	2

## СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета.

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения и промежуточных аттестаций. Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, включает в себя ответы на теоретические вопросы, составленные в соответствии с настоящей программой, выполнение практического задания.

Итоговая и промежуточные аттестации проводятся с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» – если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами юридической практики, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» – если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» – если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» – если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии должности служащего с присвоением квалификации «Официант 3 разряда».

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Идентификация фарфоровой, фаянсовой, металлической, стеклянной столовой посуды и столовых приборов.
2. Идентификация столовых приборов.
3. Складывания различных форм салфеток согласно стандартам WorldSkills.
4. Накрытия скатертью банкетных столов и подсобных столов (стола-коробки из 2-х скатертей)
5. Составление меню для организаций общественного питания.
6. Составление карты вин для организаций общественного питания.
7. Сервировки стола для завтрака.
8. Сервировка стола к ужину. Варианты сервировки стола к ужину (по предложенному меню).
9. Составление меню тематического банкета.
10. Отработка сервировки стола для банкета – фуршета.

### ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ (ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ)

1. Торговые помещения для обслуживания посетителей. Виды, назначение, характеристика.
2. Оборудование залов. Мебель: характеристика, виды, назначение.
3. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды для ресторанов: виды, назначение.
4. Характеристика стеклянной посуды для баров: виды, назначение согласно стандартам WorldSkills.
5. Характеристика металлической посуды и столовых приборов: виды, назначение согласно стандартам WorldSkills.
6. Столовое белье. Характеристика столового белья: виды, назначение.
7. Виды и формы складывания салфеток. Низкие формы складывания салфеток, высокие формы складывания салфеток. Салфетки для торжественных случаев
8. Накрытие стола скатертями. Техника накрытия скатертью банкетного стола. Техника замены скатертей.
9. Средства информации. Цели информации. Разновидности информации.
10. Назначение и принципы составления меню. Разновидности меню.
11. Карта вин, как средство информации. Особенности, учитываемые при составлении карты вин, карты коктейлей.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### Основные источники:

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие / М.И.Белошапка. - 2-е изд. исправленное. - М.: Издательский центр «Академия», 2006-224 с.: ил.- (Профессиональное образование);
2. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. — 544с.;
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А.Радченко; под ред. С.И.Белоусовой - Изд. 3-е доп. и перераб. - Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2004. - 384 с. -(Серия «Учебники XXI века»);
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В.Усов. - М.: Изд. «Академия», 2006. - 416 с.;
5. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. - М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002-352 с.;
6. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов-барменов: Учебное пособие / М.А.Стельмахович. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2001. - 384 с. - (Серия «Учебники XXI века»);
7. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах / Н.В.Чалова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. - 352 с. - (Серия «Учебники XXI века»);

### Дополнительная литература

1. ГОСТ Р 50762-95. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования;
2. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования;
3. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования;
4. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;
5. ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу;
6. ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)- М.: ИКЦ «Март», 2005. - 192 с.;
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Н.Э.Харченко. — «Академия», 2005-495 с.;
8. Голунова Л.Е. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е.Голунова. - 2006. - 688 с.;
9. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И.Богушева. - 5-е изд. перераб. и доп. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2006 - 416 с. - (Серия «Учебники и учебные пособия»);
10. Извекова В.Г. Бармен, Официант: Учебное пособие / В.Г.Извекова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2004. - 320 с.;
11. Общественное питание: Сборник нормативных документов.
12. Издательство «Трос Медиа», 2006. - 190 с.;
13. Калашников А.Ю.Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: Учебное пособие / А.Ю.Калашников. - Изд. ТК «Велби», 2006-210 с.;

14. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, И.Ф. Шредер. - Изд. «Инфра-М», 2006- 251 с.;
15. Петров А.М. Общественное питание: Учет и калькулирование себестоимости /А.М. Петров- М.: Омега - Л., 2006. - 431 с.;
16. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. - М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002-352 с.

Периодические издания:

1. «Ресторатор», Москва;
2. «Ресторанные ведомости», Москва;
3. «Империя вкуса» (журнал о напитках и ресторанном бизнесе), г. Санкт-Петербург;
4. «Питание и общество», Москва;
5. «Вы и Ваш ресторан», Москва;
6. «Гостиничный и ресторанный бизнес», Москва;
7. «ШЕФ». Научно - поп., гастрономический журнал, Москва;
8. «Foodservice», Москва;
9. «Витрина», Москва;
10. «Рестораны Москвы», Москва;
11. «Московский кулинарный вестник», Москва;
12. «Отраслевое питание», Москва;
13. «Ресторан», Москва;
14. «Гостиница и ресторан», Москва;
15. «Трюфель», г. Москва;
16. «Мое дело: ресторан», г. Москва;
17. «Дело вкуса», г. Москва.