, Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Волжский политехнический техникум

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДЕНО** на заседании Методического совета техникумаПротокол № от « » . . 2023г. Председатель Методического советаЗам. директора по учебно-методической  работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.М.Коротеева |
|  |

**Рабочая программа профессионального обучения**

**16399 Официан»**

Уровень квалификации: 3 разряд

Обьем часов: 180 часов

 2023

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волжский политехнический техникум» (ГБ ПОУ «ВПТ»)

**Разработчик:** Меркулова Галина Алексеевна, заведующий мастерской

«Ресторанный сервис», ГБ ПОУ «ВПТ»

 **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. |  Пояснительная записка | 4 |
| 2. | Формы организации занятий | 4 |
| 3. | Планируемые результаты | 4 |
| 4. | Тематический план и содержание рабочей программы | 6 |
| 5. | Требования к материально техническому обеспечению мастерской «Ресторанный сервис» | 8 |
| 6. | Кадровое обеспечение | 9 |
| 7.  | Информационное обеспечение | 9 |

 **1. Пояснительная записка**

Рабочая программа профессионального обучения по профессии 16399 «Официант» рассчитана на 180 часов.

Образовательная область: Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

Рабочая программа направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения профессиональной компетенции в области обслуживания гостей в зале организации питания

Рабочая программа предусматривает электронное обучение. После завершения обучения по рабочей программе предусмотрен квалификационный экзамен (6 часов).

**2. Формы организации занятий**

Основа рабочей программы – теоретическая и практическая направленность занятий.

Осознание и присвоение слушателями достигаемых результатов происходят с помощью рефлексивных заданий. Такой подход гарантирует повышенную мотивацию и результативность обучения. Знания, умения и практический опыт являются элементами профессиональной компетентности.

**3. Планируемые результаты**

Подготовка квалифицированных рабочих по профессии «Официант 3 разряда» для профессиональной деятельности в баре организации питания.

В результате освоения программы слушатель должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВПД)

Подача блюд и напитков в организациях питания

Основная цель ВПД Обслуживание гостей в организациях питания

В результате освоения программы слушатель должен выполнять трудовые функции:

1. Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала гостей

2. Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей

3. Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)

4. Подача блюд и напитков гостям организации питания

5. Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов

6. Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания

Слушатель должен приобрести необходимые умения:

Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания

Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию

Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания

Проверять качество и состояние столового белья в организации питания

Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания

Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток

Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее

Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе

Сортировать использованную столовую посуду и приборы

Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания

Минимально необходимый уровень знаний и умений слушателя перед прохождением обучения по рабочей программе:

- лица, имеющие документ о получении среднего (полного) общего образования;

- лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;

- лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

**4. Тематический план и содержание рабочей программы**

**«16399 Официант 3 разряда»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятия** |
|  |
|  | **Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания** |
| 1/1-2 | Применимые законодательные и нормативные требования в организациях питания. |
| 2/3-4 | Техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, пожарная безопасность в организациях питания. |
|  |
| 3/5-6 | Профессиональная этика работников общественного питания. Навыки межличностного общения при работе с гостями и коллегами.  |
| 4/7-8 | Навыки межличностного общения при работе с гостями и коллегами |
|  |
| 5/9-10 | Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013) |
| 6/11-12 | Правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи блюд и напитков. |
|  | **Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей** |
|  |
| 7/13-14 | Основные понятия: услуга, процесс обслуживания. Классификация методов и форм обслуживания.  |
| 8/15-16 | Виды торговых помещений организаций питания.  |
| 9/17-18 | Виды мебели, используемой в зале организации питания. Правила и виды расстановки мебели. |
| 10/19-20 | Виды сервировки стола при обслуживании гостей. |
| 11/21-22 | Предварительная сервировка стола для завтрака. |
| 12/23-24 | Характеристика основных столовых приборов: виды и назначение. |
| 13/25-26 | Характеристика столовой посуды: виды и назначение. Требования к посуде. |
| 14/27-28 | Характеристика столовой посуды: виды и назначение. Требования к посуде. |
| 15/29-30 | Виды и назначение ресторанных аксессуаров. |
| 16/31-3217/33-34 | Лабораторная работа № 1. Идентификация столовой посуды и приборов по видам и назначению. Отработка приемов полирования посуды и приборов |
| 18/36-36 | Виды столового белья: виды и назначение. |
| 19/37-38 | Предварительная сервировка стола для обеда. |
| 20/39-40 | Предварительная сервировка стола для ужина. |
| 21/41-4222/43-4423/45-46 | Лабораторная работа № 2. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены. Отработка приемов работы официанта с ручником. Овладение простыми приемами складывания салфеток.  |
| 24/47-48 | Основные элементы обслуживания |
| 25/49-50 | Виды меню. Порядок записи блюд и напитков в меню |
| 26/51-52 | Характеристика карты коктейлей порядок записи напитков |
| 27/53-54 | Ассортимент блюд и напитков для обслуживания выездных (кейтеринговых)мероприятий |
| 28/55-56 | Правила приема заказа на завтрак. Правила приема заказа на бизнес-ланч и обед. Правила приема заказа на ужин. |
| 29/57-58 | Методика приема заказа с учетом и профессиональной терминологии и правил межличностного общения |
| 30/59-60 | Основы этикета в работе официанта при приеме заказа. |
| 31/61-62 | Особенности обслуживания чайного стола |
| 32/63-64 | Особенности обслуживания кофейного стола |
| 33/65-66 | Сервировка тематического стола (свадьба, юбилей. день рождения) |
| 34/67-68 | Сервировка стола для детей. |
| 35/69-7036/71-7237/73-74 | Лабораторная работа №3. Отработка техники приема заказа при обслуживании посетителей и диалога посетителя с официантом. Отработка навыка приема и оформления заказа, заполнение бланка заказа-счета. |
| 38/75-7639/77-7840/79-80 | Лабораторная работа № 4. Отработка предварительной сервировки для завтрака, обеда и ужина и исполнительной сервировки для чайного и кофейного стола. |
| 41/81-82 | Основные способы подачи блюд |
| 42/83-84 | Правила подачи специй и приправ |
| 43/85-86 | Способы подачи блюд и напитков. Температурный режим подачи блюд и напитков |
| 44/87-88 | Правила и особенности подачи холодных блюд и закусок. |
| 45/89-90 | Правила и особенности подачи горячих закусок |
| 46/91-92 | Правила и особенности подачи супов |
| 47/93-94 | Правила и особенности подачи основных вторых блюд европейской кухни |
| 48/95-96 | Правила и особенности подачи сладких блюд и десертов подача напитков |
| 49/97-9850/99-10051/101-102 | Лабораторная работа № 5 Отработка специальной тематической (свадьба, юбилей, день рожденье) сервировки стола. |
| 52/103-104 |  Правила и особенности подачи фруктов |
| 53/105-106 | Правила и особенности подачи кондитерских изделий |
| 54/107-108 | Правила и особенности подачи кофе, чая и горячих напитков |
| 55/109-110 | Правила и особенности подачи пива. Правила и особенности подачи минеральной воды, соков |
| 56/111-112 | Температурный режим подачи вино- водочных и безалкогольных напитков. |
| 57/113-114 | Правила подачи блюд и напитков при обслуживании чайного банкета Температурный режим подачи блюд |
| 58/115-11659/117-11860/119-120 | Лабораторная работа №6 Отработка специальной тематической (детский день рожденье, новогодней) сервировки стола. |
| 61/121-122 | Правила замены посуды во время обслуживания посетителей в ресторане. |
| 62/123-12463/125-12664/127-128 | Лабораторная работа №7 Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для европейского завтрака и бизнес - ланча на 2-4 гостя, сбора использованной столовой посуды и приборов со столов. |
| 65/129-13066/131-132 | Правила гигиены, санитарии, содержание в чистоте посуды и инвентаря. Ассортимент моющих и дезинфицирующих средств и их применение |
| 67/133-134 | Заключительный этап обслуживания гостей зала организации питания. |
| 68/135-13669/137-13870/139-140 | Лабораторная работа №8 Отработка способов и правил переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках. Правила перевозки на сервировочной тележке. |
| **Учебная практика** |
| 71/141-14272/143-14473/145-146 | Идентификация столовой посуды и приборов по видам и назначению. Отработка приемов полирования посуды и приборов |
| 74/147-14875/149-15076/151-152 | Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены. Отработка приемов работы официанта с ручником. Овладение простыми приемами складывания салфеток.  |
| 77/153-15478/155-15679/ 157-158 | Отработка техники приема заказа при обслуживании посетителей и диалога посетителя с официантом. Отработка навыка приема и оформления заказа, заполнение бланка заказа-счета. |
| 80/159-16081/161-16282/163-164 | Отработка предварительной сервировки для завтрака, обеда и ужина и исполнительной сервировки для чайного и кофейного стола. |
| 83/165-16684/167-16885/169-170 | Отработка специальной тематической (свадьба, юбилей, день рожденье, Новый год, детский праздник) сервировки стола. |
| 86/171-17287/ 173-174 | Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для европейского завтрака и бизнес - ланча на 2-4 гостя, сбора использованной столовой посуды и приборов со столов. |
| 88/175-17689/177-17890/179-180 | Итоговая аттестация: квалификационнный экзамен |

 **5. Требования к материально техническому обеспечению мастерской**

 **«Ресторанный сервис»**

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Ресторанный сервис».

Рабочие места на 5 слушателей. Техническое обеспечение одного рабочего места:

-Стол прямоугольный складной—5 шт.

-Стулья складные- 8 шт.

-Стол коктейльный-1 шт.

- Чехол для коктейльного стола-1 шт.

-Поднос металлический круглый 2шт.

- Поднос прорезиненный -3шт.

-Тележка официанта-5шт.

- Стеллаж для посуды-3 шт.

- Доска разделочная- 5шт.

 -Стеклянные миски – 5шт.

- Кувшины -5 шт.

-Ваза для цветов-5 шт.

-Прибор для специй-2 шт.

- Тарелка мелкая столовая – 20 шт.

- Тарелка закусочная-20 шт

-Тарелка десертная-20 шт.

-Тарелка пирожковая- 20 шт.

- Чайная пара- 6 шт.

- Кофейная пара-8 шт.

- Чайная ложка-6 шт.

-Кофейная ложка -8 шт.

- Десертные приборы (вилка, ложка, нож)-12шт.

-Столовые приборы ( вилка, ложка. нож)- 12 шт.

- Рыбные приборы (вилка, нож)- 12 шт.

- Подсвечник-2шт

- Декантер для вина-3 шт.

- Фужеры, бокалы, стаканы-в ассортименте

- Нож сомелье

 -Скатерти белые-5 шт.

- Ручники льняные- 6 шт.

Технические средства обучения:

- компьютер, ноутбук

- аудиосистема с пультом

- проектор, экран

- МФУ лазерный

- электронные учебники

 **6. Кадровое обеспечение**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по рабочей программе:

- среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3-х лет;

- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

**7. Информационное обеспечение обучения:**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания):**

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

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

3. Профессиональный стандарт «Официант, бармен» утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03. 2022г. № 115н

 4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Технология приготовления коктейлей и напитков». Учеб. Пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

 5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 12 – е. испр. И доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 373, [1] с. : ил. – (Среднее профессиональное образование).

6. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 6-е изд. Стер. – М. : Издательский центр «Академия». 2019.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

8. Усов В.В "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" выпущена в издательстве "Academia" в 2009 году

9. Шмелева Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. Образования; учебное пособие для сред. Проф. Образований. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

 **Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Официант-бармен от А до Я. – М.: ООО «Издательство АСТ», Мн.: ООО «Харвест», 2002.

**Электронный ресурс:**

1. 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

 2. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” http://restorus.com/

 3. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

4. Электронно-библиотечная системе Znanium. Сom