

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»  
ГБПОУ ЮЭТ

## **ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**ПО ПРОФЕССИИ 16399 «ОФИЦИАНТ»**

г. Южноуральск  
2019

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Южноуральский энергетический техникум (ГБПОУ ЮЭТ)

Разработчики:

Хоменко И.В., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № 4/1 от «25» декабря 2019 г.

Рассмотрена Методическим Советом и рекомендована к утверждению, протокол № 2 от «26» декабря 2019г.

Заместитель директора по методической работе  И.С. Николаева



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	4
<b>2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ</b>	5
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	7
<b>4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА</b>	13
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	16

## **1.ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**Цель:** повышение квалификации официантов для работы в ресторанах различного уровня, в барах и на предприятиях общественного питания

**Задачи:**

Обслуживать потребителей организаций питания под руководством официанта.

Обслуживать потребителей организаций питания блюдами и напитками.

Руководить деятельностью бригады официантов.

Управлять процессами обслуживания потребителей организаций питания.

**Требования к опыту практической работы: -**

**Особые условия допуска к работе:** наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

Направленность программы: социально-педагогическая

Возрастная категория: 18 лет и выше.

Срок реализации программы: 3 мес.

## **2.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:**

реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия.

### **2.3 Слушатель в результате освоения программы должен:**

#### **иметь практический опыт:**

Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания.

Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья.

Предварительная сервировка столов посудой и приборами.

Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам.

Подача блюд и напитков.

Прием и оформление оплаты за заказ.

Уборка столов в залах организации питания.

#### **уметь:**

Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов

Соблюдать стандарты чистоты в зале питания

Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью

Проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам

Подавать блюда и напитки под руководством официанта

Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания

Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.

**знать:**

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания.

Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.

Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе

Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания.

Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами.

Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья.

Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом Блюда.

Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд.

Правила и технику уборки использованной посуды.

Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания.

Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.

### 3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### Учебный план

программы повышения квалификации по профессии

16399 «Официант»

Срок обучения - 72 часа

Форма обучения – очная

Вид выдаваемого документа - удостоверение о повышении квалификации

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	Всего, час.	В том числе	
			лекции	Лабораторные работы/практические занятия
1.	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>34</b>	<b>24</b>	<b>10</b>
2.	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			
3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	3	1
4.	Основы культуры профессионального общения	4	3	1
5.	Организация обслуживания в общественном питании	14	9	5
6.	Организация обслуживания в фито-барах, ресто-барах	12	9	3
7.	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	-	<b>36</b>
	Итоговая аттестация – Экзамен	<b>2</b>	-	<b>2</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>

**Учебно-тематический план**  
 программы повышения квалификации по профессии  
 16399 «Официант»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	ПЗ
1.	Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	3	1
2.	Раздел 2. Основы культуры профессионального общения	4	3	1
3.	Раздел 3. Организация обслуживания в общественном питании	14	9	5
4.	Раздел 4. Организация обслуживания в фито-барах, ресто-барах	12	9	3
	<b>Учебная практика</b>	36	-	36
	Экзамен (квалификационный)	2	-	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>

**Учебная программа**  
 программы повышения квалификации по профессии  
 16399 «Официант»

Программа содержит четыре раздела (модуля). Каждый раздел (модуль) представляет собой самостоятельный компонент. Вместе с тем, все модули тесно взаимосвязаны, имеют единые ценностно-целевые ориентиры, соответствующие основным целям и задачам программы.

*Модульный принцип* является необходимым условием гибкого построения курса слушателей разных категорий.

*При изучении содержания разделов* предполагаются проблемно-дискуссионные, теоретико-аналитические и учебно-поисковые формы обучения (диалоговые лекции, активные дискуссии, круглые столы, ситуационные задачи методического характера). Практикум предполагает работу слушателей по

совершенствованию профессиональных компетенций, необходимых для выполнения видов профессиональной деятельности.

*Текущий контроль.* В течение курсов преподаватель осуществляет текущий контроль на основе посещаемости практических и лекционных занятий, а также выполнения тех видов работ (практических, контрольных), которые выбираются преподавателем самостоятельно.

*Итоговый контроль.* Для итогового контроля усвоения программы учебным планом предусмотрен экзамен.

По окончании курсов слушатели смогут:

- рационально выполнять сервировку столов;
- точно и грамотно вести расчет с потребителями организации питания за сделанные заказы;
- рационально подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания;
- рационально обслуживать массовые мероприятия в организациях питания.
- точно и грамотно выполнять заказы, получать, организовывать хранение и использование бригадой официантов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.

### **Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 4 ч**

Классификация пищевых отравлений, их характеристика, профилактика. Глистные заболевания, их профилактика. Гигиена труда, личная гигиена работников общественного питания. Производственный травматизм, меры предупреждения производственного травматизма. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к срокам реализации пищевых продуктов.

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.

**Практическое занятие Санитарные требования -**

## **Раздел 2. Основы культуры профессионального общения- 4 ч**

Этика. Основы деловой культуры. Основные принципы профессиональной этики. Виды профессиональной этики. Кодексы профессиональной этики. Правила поведения продавца. Основы управления и конфликтологии. Основы управления персоналом торговых предприятий. Конфликт как социальный феномен общественной жизни, его природа и сущность. Структура истоки конфликта. Типология конфликтов Культура преобразования и разрешения конфликтов

**Практическое занятие** Деловая игра «Цикл продажи»

## **Раздел 3. Организация обслуживания в общественном питании - 14 ч**

Подготовка ресторана к обслуживанию потребителей. Классификация и характеристика ресторанов. Организация работы в ресторане. Должностные обязанности и права работников ресторана. Подготовка торгового зала ресторана, посуды, приборов, столового белья к обслуживанию посетителей. Сервировка столов (предварительная, исполнительная), виды складывания салфеток. Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, алкогольных и прохладительных напитков. Краткая характеристика блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила сервировки и подача блюд и кулинарных изделий. Ассортимент и характеристика прохладительных напитков. Правила подачи прохладительных напитков. Характеристика и ассортимент алкогольных напитков: водка, ликероводочные изделия, коньяки и прочее. Смешанные напитки. Классификация вин. Подбор напитков к закускам и блюдам. Порядок подачи вин и напитков. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Правила работы с подносом. Подача буфетной продукции. Способы подачи блюд и закусок. Правила подачи блюд и напитков. Последовательность и правила подачи закусок, супов, вторых горячих и сладких блюд, фруктов, напитков. Подача деликатесных закусок. Транширование птицы, дичи, рыбы, окорока, поросенка. Доготовка и фламбирование различных блюд. Подача фирменных блюд. Расчет с гостями. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов. Формы обслуживания в ресторанах. Банкет. Приемы. Специальные (в гостиницах, на различных видах

транспорта) и прогрессивные (экспресс-обслуживание, зал- экспресс, стол- экспресс, шведский стол ) формы обслуживания. Характеристика и обслуживание приемов и банкетов (дипломатические приемы). Виды банкетов, порядок их обслуживания. Банкет с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай.

### **Практическое занятие**

Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой в зависимости от вида обслуживания.

Подбор столовой посуды, приборов для сервировки стола к завтраку в зависимости от меню. Составление схем сервировки.

Подбор столовой посуды, приборов для сервировки десертного и чайного стола. Составление схем сервировки.

Составление и подача счета, проводы посетителей.

Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

### **Раздел 4. Организация обслуживания в барах, буфетах- 12 ч**

Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой и буфетом.

Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Этапы обслуживания в баре. Материально- техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Размещение кассовой машины за стойкой бара. Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бара. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, льдогенераторами, фрезерами, холодильниками, фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), соковыжималки различных видов.

### **Практическое занятие**

Методы контроля при приемке товара.

Заполнение таблицы «Оборудование бара, характеристика и назначение».

## Перечень практических занятий

Наименование практических занятий	Количество часов
1.Санитарные требования	1
2.Деловая игра «Цикл продажи»	1
3.Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой в зависимости от вида обслуживания.	1
4.Подбор столовой посуды, приборов для сервировки стола к завтраку в зависимости от меню. Составление схем сервировки	1
5.Подбор столовой посуды, приборов для сервировки десертного и чайного стола. Составление схем сервировки	1
6.Составление и подача счета, проводы посетителей	1
7.Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами	1
8.Методы контроля при приемке товара	2
9.Заполнение таблицы «Оборудование бара, характеристика и назначение»	1
<b>Итого:</b>	<b>10</b>

#### **4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА**

**Реализация гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».**

Мастерская «Ресторанный сервис»

##### **Учебно-лабораторное оборудование:**

-Проектор VIEWSONIC PA503S

-МФУ лазерное ч/б, А4 KUOCERAFS- 1025

М Ф Р п р и н т е р / с к а н е р / к о п и р

-Экран SACTUS Wallscreen CS-PSW- 213\*213,213\*213см

##### **Учебно-производственное оборудование:**

Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM

Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110

Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35

Стол холодильный Abat CXС-60-01-СО

Кофемолка Cunill Brasil Grey Light

Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный

Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA

Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM

Соковыжималка APACH ACS1

Гранитор COOLEQ SM-10

Кофемашина

Музыкальная система LG FH6

Радиосистема головной микрофон

Кофемашина Nuova Simonelli Appia II 1 Gr S lack высокая группа

**Программное и методическое обеспечение:**

- Операционная система Windows XP
- Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
- методические указания по выполнению практических работ;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы;
- контрольно-измерительные материалы
- презентации
- наглядные образцы.

**Калинина, В.М.** Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-6272-0 – Текст: непосредственный.

**Королев, А.А.** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч.Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.Н. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-6450-8 – Текст: непосредственный.

**Лаушкина, Т.А.** Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 4 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8748-4 – Текст: непосредственный.

**Лутошкина, Г.Г.** Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

**Мартинчик, А.Н.** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / А.Н. Мартинчик. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-6452-2 – Текст: непосредственный.

**Потапова, И.И.** Основы калькуляции и учета : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-8598-5 – Текст: непосредственный.

**Синицына, О.Н.** Основы маркетинга сферы услуг : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / О.Н. Синицына. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7424-8 – Текст: непосредственный.

**Счесленок, Л.Л.** Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-7804-8 – Текст: непосредственный

