

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской
области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»



Утверждаю
Директор ОГБПОУ ТТП
Ш.А.Абуталипов
01 февраля 2022г
(приказ № от 01.02.2022)

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**по профессии 16399 Официант
(профессиональная подготовка)**

Наименование: официант

Уровень квалификации: официант, третий разряд

Срок обучения: 2,5 месяца

Форма обучения: очная

р.п. Павловка, 2022

Основная программа профессионального обучения по профессии 16399 «Официант» (профессиональная подготовка) разработана на основании профессионального стандарта «Официант», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. N 910Н; единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел «Торговля и общественное питание» по профессии 16399 Официант, международных требований к подготовке официантов по компетенции «Ресторанный сервис» движения WorldSkills Russia, с учетом Технического описания компетенции «Ресторанный сервис» «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчик: Зайцева Людмила Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории, руководитель МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт основной программы профессионального обучения
(профессиональная подготовка)
2. Результаты освоения основной программы профессионального обучения
3. Контроль и оценка результатов освоения программы
4. Условия реализации основной программы профессиональной
подготовки
5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного
процесса

1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (профессиональная подготовка)

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки

Нормативно-правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) составляют:

2. Трудовой кодекс Российской Федерации (с изменениями на 2 апреля 2014 года) (редакция, действующая с 13 апреля 2014 года);

3. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

4. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» ст. 12.5, п. 4 приказа Минобрнауки России (в настоящее время Минпросвещения России) от 18 апреля 2013 года N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

5. Профессиональный стандарт 33.013 Официант, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 910н;

6. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», п. 5 б);

7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 12 ноября 2018 года);

8. Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-318/03 от 31.07.09;

9. Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий, прошедших профессиональное обучение в различных формах, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-317/03 от 31.07.09;

10. Методические рекомендации по формированию многофункциональных центров прикладных квалификаций письмо Минобрнауки России (Министерства образования и науки РФ) от 17.06.13 № АК-921/6;

11. Техническое описание компетенции «Ресторанный сервис» Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы»;

12. Методические рекомендации по разработке основных

профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Минобрнауки России 22.01.2015 №ДЛ-1/05вн.

1.2. Требования к слушателям, поступающим на обучение

Образование: среднее общее образование; среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих, (служащих); профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих.

Опыта практической работы: не требуется.

1.3. 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 от 18 лет.

1.4. Срок освоения программы

Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии **16399 Официант – 2,5 месяца.**

Трудоемкость программы - на освоение основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) предусмотрено **144 часа.**

Форма обучения - очная.

1.5. Квалификационная характеристика слушателя

В рамках основной программы профессионального обучения по профессии **16399 Официант** (профессиональная подготовка), обучающийся должен освоить обобщенную трудовую функцию: обслуживание потребителей организаций питания - официант 3 разряда. При условии успешного освоения основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) слушателю будет присвоен квалификационный третий разряд: официант.

1.6. Выдаваемый документ

Лица, успешно освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, получают **свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.**

1.7. Результаты обучения по программе

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт	Умения	Знания
Подача блюд и напитков в организациях питания	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания	Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья		Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		Предварительная сервировка столов посудой и приборами	Соблюдать стандарты чистоты в зале питания	Правила подготовки зала, столового белья, посуды приборов к работе
		Выбор, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей)	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью	Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
		Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам	Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
		Помощь официанту при подаче блюд и напитков	Складывать салфетки для различных случаев и типов оформления	Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
		Выбор блюд к винам с учетом эногастрономии	Подавать блюда и напитки под руководством официанта	Характеристика методов и форм обслуживания потребителей
		Уборка столов в залах организации питания	Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков (Silver service, банкетный сервис, семейное обслуживание,	Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
				Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд

			Французский сервис, Шведский стол\мясной ресторан, канапе, Gueridon Service)	Компоненты, способы приготовления, подачи блюд, представленных в меню, в мере достаточной для консультирования гостей
			Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей	Правила и техника уборки использованной посуды
			Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме	Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания
			Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
			Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Основная цель вида профессиональной деятельности:
Обслуживание потребителей в организациях питания

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Программа профессиональной подготовки направлена на освоение профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
в соответствии с профессиональным стандартом и присваиваемым квалификационным уровнем		
Подача блюд и напитков в организациях питания	ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания

В результате освоения основной программы профессионального обучения по профессии 16399 Официант (профессиональная подготовка) слушатель должен:

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- правила подготовки зала, столового белья, посуды приборов к работе;
- способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания;
- технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;
- правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд;
- правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
- правила и техника уборки использованной посуды;
- правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях 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;
- производить 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, используемые при обслуживании потребителей питания;
- соблюдать личную гигиену и требования охраны труда.

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей организацию, содержание и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – обучающийся, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве официанта 3 разряда в организациях питания.

Количество часов на освоение программы профессионального обучения

Всего – **144** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателей – **118** часов;

из них: теоретическое обучение – **52** часа;

практическое обучение – **66** часов;

учебная практика – **24** часа;

внеаудиторная самостоятельная работа – **10** часов;

квалификационный экзамен – **2** часа.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения по профессии 16399 Официант (профессиональная подготовка) включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций слушателей. Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам. Формы и условия проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения слушателей в начале обучения.

3.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация

Текущий контроль и оценка результатов освоения программ проводится преподавателями в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения слушателями индивидуальных заданий по следующим учебным дисциплинам:

ОП.01 Санитария и гигиена в пищевом производстве;

ОП.02 Товароведение продовольственных товаров;

ОП.03 Экономические и правовые основы
производственной

деятельности;

ОП.04 История развития РСО

профессиональному модулю

ПМ 01 Обслуживание потребителей в организациях
питания:

МДК. 01 Характеристика деятельности официанта.

Современные представления о меню;

МДК. 02 Характеристика столового белья, посуды и приборов;

МДК. 03 Сервировка столов. Кулинарная характеристика блюд;

МДК. 04 Встреча, прием заказов и проведение расчетов с

потребителями организации питания;

МДК. 05 Рекомендация блюд и напитков;

МДК. 06 Формы банкетного обслуживания;

МДК. 07 Специальные формы обслуживания.

Учебная практика. 01

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, профессионального модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся проводятся на основе оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), позволяющих определить соответствие (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающимися основным показателям оценки результатов подготовки.

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) имеет следующую структуру:

Индекс УД, ПМ, МДК	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, МДК	Формы промежуточной аттестации
Общепрофессиональный цикл		
ОП.01.	Санитария и гигиена в пищевом производстве	Зачет
ОП.02.	Товароведение продовольственных товаров	Зачет
ОП.03.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Зачет
ОП.04.	История развития РСО	Зачет
Профессиональный цикл		

ПМ.01	Обслуживание потребителей в организациях питания	Дифференцированный зачет
МДК.01.01	Характеристика деятельности официанта. Современные представления о меню	Дифференцированный зачет
МДК. 02	Характеристика столового белья, посуды и приборов;	Дифференцированный зачет
МДК. 03	Сервировка столов организации питания.	Дифференцированный зачет
МДК. 04	Встреча, прием заказов и проведение расчетов с потребителями	Дифференцированный зачет
МДК. 05	Рекомендация блюд и напитков	Зачет
МДК. 06	Формы банкетного обслуживания	Дифференцированный зачет
МДК. 07	Специальные формы обслуживания	Зачет
УП 01	Учебная практика. 01	Дифференцированный зачет
Итоговая аттестация		Квалификационный экзамен

3.2. Итоговая аттестация

Формой итоговой аттестации является экзамен квалификационный, который включает в себя выполнение практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии 16399 Официант, соответствующие сложности работ по данной квалификации: **официант третьего разряда**.

Программа итоговой аттестации, содержащая формы и условия проведения итоговой аттестации, утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения обучающихся в начале обучения.

В программе итоговой аттестации приводятся сведения об оценочных средствах, включающих тесты, практические задания, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенной компетенции. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенной слушателями профессиональной компетенции в соответствии с согласованными с работодателем критериями, утвержденными образовательной организацией.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Физиология питания, товароведение пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – нормативно-технологическая документация; – компьютеры с лицензионным программным обеспечением мультимедийный комплекс.
Организация обслуживания в общественном питании	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект учебно-наглядных пособий по модулю; – технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Учебно-кулинарный кондитерский цех	
Учебно-кулинарный кондитерский цех рассчитан на два рабочих модуля, оснащенных всем технологическим оборудованием, инвентарем и инструментами	
Учебный банкетный зал	
Учебный банкетный зал рассчитан на 10 рабочих мест, оснащенных инвентарем и инструментами.	

4.2. Информационное обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

№ п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
Основные источники				
1.	Учебное пособие для начального профессионального образования	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	Мармузова Л.В.	2019 год, Издательский центр «Академия»
2.	Учебник для среднего профессионального образования	Оборудование предприятий общественного питания	Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов.	Издательство Юрайт, 2022.
3.	Учебник и практикум для среднего профессионального образования	Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 Технологическое	Курочкин, А. А.	Москва : Издательство Юрайт, 2022.

		оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник /		
4.	Дистанционный курс обучения	Официант-бармен	Барановский В. А.	Москва : Издательство Юрайт, 2022.
5.	Электронное учебное пособие	Официант-бармен	Барановский, В.А.	2019 год, Ростов н/Д: Феникс
Дополнительные источники				
1.	Учебник для студентов среднего профессиональных учебных заведений	Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н.	2020 год, Издательский центр «Академия»
2.	Учебно-практическое пособие	Обслуживание на предприятиях общественного питания.	Радченко Л.А.	2019 год, Ростов – на – Дону: Феникс
3.	Учебное пособие для среднего профессионального образования	Культура ресторанного сервиса.	Федцов В.Г.	2019 год, Издательский центр Дашков и К
4	Нормативно-методическая документация	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	Голунова Л.Е.	2018 год, «Профинформ»
5	Нормативно-методическая документация	ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	-	2014 год, М.: Стандартиформ
6	Нормативно-методическая документация	ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	-	2014 год, М.: Стандартиформ
7	Нормативно-методическая документация	ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу	-	2014 год, М.: Стандартиформ

8	Нормативно-методическая документация	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	-	2015 год, М.: Стандартиформ
9	Нормативно-методическая документация	СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	-	08.11.2001 год

4.3. Кадровое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка)

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по основным дисциплинам, междисциплинарным курсам: образование высшее профессиональное и стаж работы в области образования не менее 2 лет; опыт ведения дисциплин в рамках программы профессионального обучения по данной рабочей профессии не менее 1 года.

5. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1. Учебный план
2. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины
Общепрофессиональный цикл		
1	ОП.01.	Санитария и гигиена в пищевом производстве
2	ОП.02.	Товароведение продовольственных товаров
3	ОП.03.	Экономические и правовые основы производственной деятельности
4	ОП.04.	История развития РСО

3. Рабочая программа профессионального модуля

№ п/п	Индекс профессионального модуля	Наименование профессионального модуля
5	ПМ.01	Обслуживание потребителей в организациях питания
5.1	МДК.01.01	Характеристика деятельности официанта. Современные представления о меню
5.2	МДК. 02	Характеристика столового белья, посуды и приборов;
5.3	МДК. 03	Сервировка столов организации питания.
5.4	МДК. 04	Встреча, прием заказов и проведение расчетов с потребителями
5.5	МДК. 05	Рекомендация блюд и напитков
5.6	МДК. 06	Формы банкетного обслуживания
5.7	МДК. 07	Специальные формы обслуживания

4. Рабочая программа учебной практики ПМ 01

ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ОГБПОУ ТТП
 _____ Ш.А.Абуталипов
 «__» _____ 2022г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы подготовки по профессии «Официант» третьего разряда

№п/п	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули	Всего часов	Из них				Недели												Форма аттестации		
			теоретические	практические	Внеаудиторная самостоятельная	Учебная практика	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
	1. Общепрофессиональный блок	32	32	-	4																
1.1	Санитария и гигиена в пищевом производстве	8	8				8														3
1.2	Товароведение продовольственных товаров	8	8					8													3
1.3	Экономические и правовые основы производственной	8	8				8														3

	деятельности																		
1.4	История развития РСО	8	8		4			8											3
	2. Профессиональный блок	86	20	66	6														
2.1	Характеристика деятельности официанта. Современные представления о меню	14	4	10	2				12	2									ДЗ
2.2	Характеристика столового белья, посуды и приборов	14	4	10	1					10	4								ДЗ
2.3	Сервировка столов организации питания	12	2	10	1						8	4							ДЗ
2.4	Встреча, прием заказов и проведение расчетов с потребителями организации питания	12	2	10								8	4						ДЗ
2.5	Рекомендация блюд и напитков.	10	4	6	1								8	2					ДЗ
2.6	Формы банкетного обслуживания	12	2	10	1									10	2				ДЗ
2.7	Специальные формы обслуживания	12	2	10											10	2			ДЗ
УП. 01	3. Учебная практика	24				24										10	14		ДЗ
	Итоговая аттестация (в форме квалификационного экзамена)	2																2	
	Итого	144	52	66	10	24	16	16	12	12	12	12	12	12	12	12	12	14	2

