

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет туризма и сервиса»  
(ФГБОУ ВО «РГУТИС»)

УТВЕРЖДАЮ  
и. о. проректора  
по образовательной деятельности

\_\_\_\_\_ И.В. Насикан

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -

**программа профессиональной подготовки  
по профессии «16399 Официант», 3 разряд**

Профессиональный стандарт: 33.013

Форма обучения - очная  
Трудоемкость - 144 часа

Авторы: Сивченко С.В.

Московская область, 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОС- ВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	10
4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.....	11
5. УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.....	11
6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ.....	12
7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА.....	16
8. УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ.....	26
9. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ.....	27

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1.1. Общая краткая характеристика профессии

Одной из наиболее востребованных профессий в индустрии гостеприимства считается профессия официанта. Официант является важным звеном в системе обслуживания гостей и часто является для посетителей индикатором, обеспечивающим высокий уровень гостеприимства и профессионализма персонала организации питания, а также средства размещения гостей, в структуре которого есть кафе или ресторан. Встреча и обслуживание гостя в кафе или ресторане пункта приема и размещения гостей – это прямой показатель уровня и престижности гостиницы.

В соответствии с профессиональным стандартом «Официант. Бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 г. № 115н, данная профессия относится к третьему уровню квалификации. Обобщенная трудовая функция (код А) – выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания. Требования к образованию: профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, программы переподготовки рабочих.

Обобщенная трудовая функция - совокупность связанных между собой трудовых функций, сложившихся в результате разделения труда в конкретном производственном или (бизнес-) процессе. Трудовая функция - система трудовых действий в рамках обобщенной трудовой функции. Трудовое действие - процесс взаимодействия работника с предметом труда, при котором достигается определенная задача.

Настоящая основная программа профессионального обучения является программой профессиональной подготовки лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Основная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки «Официант» (далее ОППО) реализуется на русском языке.

Основные характеристики:

- наименование должности, профессии: **официант**;
- квалификационный разряд: **3-й разряд**.

### 1.2. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - ОППО) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- [Постановление Правительства РФ от 11 октября 2023 г. N 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»](#);
- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант. Бармен»;
- Приказ Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство».

### **1.3. Цель и задачи реализации программы**

**Целью** реализации программы является профессиональная подготовка специалистов к будущей практической деятельности по обслуживанию гостей в организациях питания.

#### **Задачи реализации программы:**

в теоретической части - обучающиеся должны приобрести знания по культуре, этикету и техникам обслуживания в предприятиях питания, иметь целостное представление о ресторанном бизнесе, предприятиях сферы питания;

в практической части - приобрести навыки предоставляемых услуг в предприятиях питания и профессиональные умения по обслуживанию гостей;

в воспитательной части - сформировать отношение к выбранной профессии и способности к работе в коллективе, развивать умение слушать других и находить компромиссные решения, формировать коммуникативные навыки.

### **1.4. Форма, сроки обучения, объем часов, режим обучения**

Форма обучения - очная. В процессе обучения дополнительно могут применяться дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.

Трудоемкость обучения по данной программе – 144 часа, включая все виды аудиторной, производственной и самостоятельной работы слушателя, в том числе:

- теоретическое обучение – 32 ч,
- практические занятия – 24 ч,
- производственное обучение – 24 ч,
- самостоятельная работа – 60 часов,
- итоговая аттестация – 4 ч

Режим обучения - 2-4 ч в день / 2-3 учебных дня в неделю.

Срок обучения – 8 недель.

### **1.5. Категория обучающихся**

К освоению ОППО допускаются студенты, молодежь, иные обучающиеся, имеющие основное общее или среднее общее образование.

### **1.6. Принятые сокращения и обозначения**

ОК – общая компетенция

ПК – профессиональная компетенция

ВД – вид профессиональной деятельности

Под компетенцией будем понимать динамическую комбинацию знаний и умений, способность их применения для успешной профессиональной деятельности.

Вид профессиональной деятельности - совокупность обобщенных трудовых функций, имеющих близкий характер, результаты и условия труда.

## **2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

2.1. В результате реализации программы у обучающихся должны быть сформированы **компетенции**:

Перечень общих компетенций - ОК

<b>Код<sup>1</sup></b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации инфор-

<sup>1</sup> Код, нумерация и формулировка общих компетенций (ОК) соотнесены с п.3.2 ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

	мации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### Перечень профессиональных компетенций - ПК

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Подача блюд и напитков в организации питания
ПК 01	Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания
ПК 02	Обслуживание гостей в холле организации питания
ПК 03	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания

### 2.2. Планируемые результаты обучения по программе профессиональной подготовки в соответствии с профессиональным стандартом «Официант. Бармен»

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция, соотношенная с ПК	В результате обучения выпускник должен		
		знать	уметь	иметь практический опыт
Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ПК-01 Принимать заказ на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  Порядок и процедура приема заказа	Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения  Использовать мессенджеры, чат-боты для	Прием и оформление заказа на бронирование столика  Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку  Предоставление

	питания	<p>на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку</p> <p>Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку</p> <p>Стандарты приема входящих звонков</p> <p>Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры</p> <p>Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах</p>	<p>приема заказа и первичного консультирования</p> <p>Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами</p>	<p>информации об организации питания</p> <p>Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания</p>
	ПК-02 Обслуживать гостей в холле организации питания	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания</p> <p>Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания</p>	<p>Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания</p> <p>Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания</p> <p>Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания</p> <p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специа-</p>	<p>Встреча и приветствие гостей в организации питания</p> <p>Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах</p> <p>Размещение гостей за столом в зале организации питания</p>

		<p>ния</p> <p>Правила подачи меню в организации питания</p>	<p>лизированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания</p> <p>Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания</p> <p>Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания</p> <p>Подавать гостям меню организации питания</p>	
	<p>ПК-03</p> <p>Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания</p>	<p>Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей</p> <p>Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания</p> <p>Виды сервировки стола при обслуживании гостей</p> <p>Виды и назначение ресторанных аксессуаров</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов</p> <p>Правила и техника подачи блюд и на-</p>	<p>Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания</p> <p>Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию</p> <p>Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале</p>	<p>Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала</p> <p>Подготовка (до-сервировка, пере-сервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей</p> <p>Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)</p> <p>Подача блюд и на-</p>

		<p>питков</p> <p>Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей</p> <p>Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов</p> <p>Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней</p> <p>Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>обслуживания организации питания</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</p> <p>Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</p> <p>Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее</p> <p>Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе</p> <p>Сортировать использованную столовую посуду и приборы</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания</p>	<p>питков гостям организации питания</p> <p>Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов</p> <p>Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания</p>
--	--	--	--	---

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Формируемые компетенции	Способы текущего контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- педагогическое наблюдение и анализ отношения к обучению, учебной деятельности обучающихся; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- педагогическое наблюдение и анализ отношения к обучению, учебной деятельности обучающихся; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- педагогическое наблюдение и анализ отношения к обучению, учебной деятельности обучающихся; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- педагогическое наблюдение и анализ отношения к обучению, учебной деятельности обучающихся; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- педагогическое наблюдение и анализ отношения к обучению, учебной деятельности обучающихся; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- педагогическое наблюдение и анализ отношения к обучению, учебной деятельности обучающихся; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- педагогическое наблюдение и анализ отношения к обучению, учебной деятельности обучающихся; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- педагогическое наблюдение и анализ отношения к обучению, учебной деятельности обучающихся; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)

ПК 01. Принимать заказ на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания	- письменный/устный опрос, беседа; - тестирование; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
ПК 02. Обслуживать гостей в холле организации питания	- - письменный/устный опрос, беседа; - тестирование; - экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
ПК 03. Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания	- письменный/устный опрос, беседа; - тестирование; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.

#### 4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№/№ п/п	Курсы (предметы, модули)	Недели							
		1неделя	2неделя	3неделя	4неделя	5неделя	6неделя	7неделя	8неделя
1	Теоретическое обучение	V	V	V	V	V	V		
2	Практическая подготовка		V	V	V	V	V		
3	Производственное обучение							V	
4	Самостоятельная работа	V	V	V	V	V	V		
5	Квалификационный экзамен								V
	ИТОГО: 144	19	20	20	19	19	19	24	4

#### 5. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№/№ п/п	Наименование раздела, дисциплины (модуля) и тем	Всего аудиторных часов	В том числе		Самост. работа	Общая трудоёмкость
			теория	практика		
1	Модуль 1. Структура организации питания и охрана труда.	4	4	-	8	12
2	Модуль 2. Правила и особенности трудоустройства в составе студенческих отрядов	6	6	-	-	6
3	Модуль 3. Культура профессионального общения	4	2	2	8	12
4	Модуль 4. Меню как информационная составляющая	8	4	4	8	16

	организации питания. Прием заказа на бронирование столика, продукцию на вынос и доставку					
5	Модуль 5. Оборудование на предприятиях питания	8	4	4	8	<b>16</b>
6	Модуль 6. Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков	8	4	4	14	<b>22</b>
7	Модуль 7. Организация обслуживания посетителей в ресторане	18	8	10	14	<b>32</b>
	Производственное обучение	24	-	24	-	<b>24</b>
	Итоговая аттестация	4				<b>4</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>84</b>	<b>32</b>	<b>48</b>	<b>60</b>	<b>144</b>

## **6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **Модуль 1. Структура организации питания и охрана труда (12 ч). ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 01**

Теоретическое обучение – **4 часа**

Основные требования охраны труда на предприятиях питания. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, электро- и пожарной безопасности.

Классификация организаций питания. Нормативно - правовые акты, действующие в сфере предприятий питания. Состав персонала организации питания.

Требования, предъявляемые к официанту: внешний вид, гигиенические и санитарные требования

Самостоятельная работа - **8 часов**

Изучение и анализ нормативных документов.

### **Модуль 2. Введение. Деятельность Российских студенческих отрядов (РСО) (6 ч). ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07**

Теоретическое обучение – **6 часов**

Деятельность РСО Московской области в структуре и организации профессионального обучения по рабочей профессии.

Направления работы РСО. Трудовые проекты РСО. Программа и условия освоения программы профессионального обучения.

Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов.

### **Модуль 3. Культура профессионального общения (12 ч). ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 01, ПК 02, ПК 03**

Теоретическое обучение – **2 часа**

Основные правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей. Стандарты приема входящих звонков и входящих сообщений, полученных через мессенджеры.

Этика. Основы деловой культуры. Основные принципы профессиональной этики. Кодекс профессиональной этики.

Конфликт как социальный феномен общественной жизни, его природа и сущность. Структура истоки конфликта. Типология конфликтов. Культура преобразования и разрешения конфликтов.

Практическая подготовка – **2 часа**

Профессиональные конфликты и пути решения.

Самостоятельная работа - **8 часов**

Составление конспекта «Виды профессиональной этики. Кодексы профессиональной этики в сфере гостеприимства».

Сравнительный анализ должностных обязанностей, нормативов труда и специфики работы официантов в части профессиональной этики и коммуникации, в различных организациях питания, в том числе расположенных в средствах размещения гостей.

### **Модуль 4. Меню как информационная составляющая организации питания. Прием заказа на бронирование столика, продукцию на вынос и доставку (16 ч). ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 01**

Теоретическое обучение – **4 часа**

Информационное обеспечение процесса обслуживания. Меню: назначение, виды, правила расположения блюд. Время и температура подачи блюд.

Правила приема заказа на бронирование столика по телефону и через мессенджеры. Правила приема и оформления заказа продукции на вынос и доставку по телефону и через мессенджеры. Правила предоставления информации об организации питания.

Практическая подготовка – **4 часа**

Презентация меню гостям организации питания.

Отработка навыков ведения телефонной беседы. Прием заказа на бронирование столика с информированием об организации питания. При-

ем и оформление заказа продукции на вынос и доставку. Прием заказа на бронирование столика через мессенджеры.

**Самостоятельная работа - 8 часов**

Составление конспекта «Виды электронных ресурсов для заказов продукции организации питания на вынос и доставку».

Проведение сравнительного анализа меню различных организаций питания. Подготовка аналитической записки.

Подготовка чек-листа действий официанта по следующему виду деятельности: презентация меню гостям организации питания для выбора гостем горячих напитков и десертов; для выбора бизнес-лайчей и специальных предложений.

Выполнение перевода меню зарубежной организации питания, составленного на английском языке.

**Модуль 5. Оборудование на предприятиях питания (16 ч). ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 01, ПК 02, ПК 03.**

**Теоретическое обучение – 4 часа**

Классификация и основные виды оборудования для предприятий общественного питания.

Столовая посуда, приборы и белье. Классификация столового белья. Классификация столовой посуды, приборов и барного стекла.

**Практическая подготовка – 4 часа**

Расстановка мебели в зале, баре организации питания.

Складывание полотняных салфеток. Проверка качества и состояния столового белья в организации питания. Отработка приемов полирования посуды и приборов. Отработка приемов накрытия столов скатертью.

**Самостоятельная работа - 8 часов**

Составление конспекта «Классификация и основные виды оборудования в различных организациях питания, в том числе расположенных в средствах размещения гостей».

**Модуль 6. Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков (22 ч) ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 01, ПК 02, ПК 03**

**Теоретическое обучение – 4 часа**

Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, напитков. Меню и карта вин.

Характеристика холодных блюд и закусок.

Характеристика супов и соусов.

Характеристика рыбных, мясных горячих блюд.

Характеристика овощных блюд и гарниров.

Характеристика сладких, мучных блюд и напитков.

**Практическая подготовка – 4 часа**

Практическое применение методов подготовки плодов, трав и пряностей: промывка, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение.

Отработка навыков выжимания сока их цитрусовых, мягких и твердых плодов.

Отработка навыков порционирования, методов сервировки и украшения свежавыжатых соков и безалкогольных напитков.

**Самостоятельная работа - 14 часов**

Подготовка конспекта «Блюда зарубежной кухни».

Сравнительный анализ типовых блюд отечественной и зарубежной кухни

**Модуль 7. Организация обслуживания посетителей в ресторане (32 ч). ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 01, ПК 02, ПК 03**

**Теоретическое обучение – 8 часа**

Обслуживание гостей в холле организации питания. Подготовка зала организации питания к открытию.

Встреча посетителей. Прием заказа.

Виды и способы сервировки столов.

Основные способы и правила подачи блюд в ресторанах различного типа. Специфика обслуживания посетителей на банкетах и приемах.

Правила и способы расчета с посетителями.

**Практическая подготовка – 10 часов**

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

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

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

Отработка навыков приема и размещения гостей, подачи воды и хлеба. Отработка техники приема заказов

Отработка техники подачи холодных и горячих закусок, супов, рыбных блюд, горячих мясных блюд.

Отработка техники подачи сладких блюд, кондитерских изделий, холодных и горячих напитков.

Отработка навыков уборки со стола. Отработка навыков замены использованной посуды, приборов.

Деловая игра «Добро пожаловать к нам в ресторан».

### **Самостоятельная работа - 14 часов**

Разработка чек-листа действий официанта по следующим видам деятельности:

расстановка мебели в зале, баре организации питания,  
подготовка столового белья к обслуживанию посетителей,  
уборка со стола использованной посуды,  
упаковка блюд на вынос.

Подготовка реферата «Обслуживание посетителей на банкетах и приемах».

Подготовка конспекта «Банкет-чай, свадьба, день рождения: определение, назначение, характеристика, специфика обслуживания». Составление схемы сервировки стола для проведения банкет-чая, свадьбы, дня рождения.

Подготовка конспекта «Неофициальные банкеты: определение, виды, назначение, характеристика». Составление схемы сервировки стола для проведения неофициальных банкетов.

Подготовка конспекта «Определение, виды и назначения приемов. Специфика обслуживания гостей. Составление схемы сервировки стола для проведения обслуживания на одном из видов приема.

### **Производственное обучение (24 ч). ПК 01, ПК 02, ПК 03**

Практика в организациях питания, расположенных в средствах размещения гостей, приобретение практических навыков обслуживания в ресторанном бизнесе.

## **7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

Оценка качества освоения ОППО включает текущий контроль и итоговую аттестацию выпускников (квалификационный экзамен).

При разработке оценочных средств для контроля качества освоения программы учитываются все виды связей между знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить уровень сформированных у обучающихся

ся компетенций по видам деятельности и степень их общей готовности к соответствующей деятельности.

### 7.1. Текущий контроль

Текущий контроль проводится в форме опроса, беседы, тестирования, умений – в форме выполнения практических заданий.

#### Примерные проверочные работы

##### №1. Организация обслуживания посетителей в ресторанах (с помощью заполнения таблиц и описания фотографий).

1. В центре города открыли крупный ресторан на 250 посадочных мест. Перечислите основные и вспомогательные торговые помещения предприятия общественного питания. Ответ оформите в виде таблицы

Виды торговых помещений ресторана.

Основные торговые помещения	Вспомогательные торговые помещения

2. Назовите и приведите краткую характеристику торгового помещения, представленного на фотографии.



3. Укажите порядок уборки обеденного зала ресторана с ковровым

покрытием пола.

5. Укажите виды мебели и способ ее расстановки в обеденном зале, изображенном на фотографии. Отметьте, от чего зависит способ расстановки мебели в зале.



6. Виды столовой посуды и требования к ней. Заполните схему не достающей информацией

Керамическая:	
Стеклянная посуда:	Из непрозрачного стекла:
Металлическая посуда:	
Посуда из пластичных материалов:	
Деревянная посуда изготавливается из твердых пород дерева (с рисунком и без рисунка; с покрытием пищевым лаком и без покрытия пищевым лаком)	

7. Укажите основные требования к работе с подносом, размещение предметов на подносе.

8. Дайте понятие предварительной сервировки стола и укажите значение ее использования.

9. В какой последовательности осуществляется сервировка стола:

- а) накрытие стола скатертью
- б) расстановка приборов со специями, ваз с цветами
- в) раскладывание салфеток
- г) сервировка приборами
- д) сервировка тарелками
- е) сервировка стеклянной посудой

10. Перечислите очередность накрытия стола столовым бельем: ска-  
терть, наперон, мольтон.

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_

3

11. Перечислите требования к столовому белью.

12. Укажите соответствие перечисленных приборов и посуды в правой колонке и видов сервировки – в левой колонке.

Виды сервировок	приборы, посуда
1. минимальная к завтраку	а. пирожковая тарелка, закусочный прибор, столовая ложка, фужер для воды
2. минимальная к обеду с закуской	б. пирожковая, закусочная тарелки, закусочный прибор, фужер для воды, бокал для вина
3. минимальная к обеду без закуски	в. пирожковая тарелка, закусочный прибор, столовый прибор, фужер для воды
4. минимальная к ужину	г. пирожковая тарелка, столовый прибор, фужер для воды
5. к бизнес-ланчу	д. пирожковая тарелка, закусочный прибор, фужер для воды.

13. Назовите вид и укажите последовательность сервировки, представленной на фотографии.



14. Пользуясь фотографией, укажите вид и перечислите общие правила выполнения сервировки.



## **№2. Подготовка рабочего места официанта**

1. В какой последовательности осуществляются действия официанта по подготовке рабочего места?
2. Перечислите требования санитарии при подготовке торговых помещений к обслуживанию.
3. Перечислите 4-5 наиболее важных требований по технике безопасности.
4. Выполните схему размещения оборудования и посуды на рабочем месте официанта.

## **№3. Особенности различных видов и сортов алкогольных напитков.**

### **Правила подачи. Рекомендации вин к блюдам и напиткам.**

#### **Оказание консультативных услуг.**

1. Дайте характеристику белых вин северных провинций Италии, красных вин провинции Бордо, крепленых вин группы Порто.
2. Дайте характеристику белых вин северных провинций Италии, красных вин провинции Бордо, крепленых вин группы Порто.
3. Составьте алгоритм подачи красного столового вина, учитывая, что за столом находятся мужчины и женщины, а к одному из посетителей невозможно подойти с правой стороны.
4. Посетитель в ресторане игристое вино. Дайте характеристику вина, укажите температуру и особенности подачи этого напитка. Предложите несколько видов шампанизированных вин – Италия Франция, Испания, Россия
5. К блюдам, перечисленным в левой колонке, рекомендуйте напитки и укажите температуру их подачи.

названия блюд	названия напитков	температура подачи, t, °C
Икра зернистая		
Ростбиф холодный с овощами		
Судак припущенный с молодым картофелем		
Шашлык по-карски		
Эскалоп с запеченым картофелем		
Капуста цветная в молочном соусе		
Яблоки, жареные в тесте с абрикосовым соусом		

6. Дайте рекомендации блюдам: «Рыба в кляре», «Медальон с грибным соусом».
7. Проведите презентацию блюда «Филе утки с грушей»



#### **№4. Этапы процесса обслуживания.**

##### **Правила этикета встречи, размещения гостей в зале, подачи меню, приема и оформления заказа.**

1. В ресторан пришла семья из 4-х человек: муж с женой и двое детей. Опишите этапы обслуживания от встречи гостей до передачи заказа на производство.
2. Представьте, что к Вам в ресторан пришли двое молодых людей. На момент посещения в зале имеется 2 свободных места за четырехместным столом. Опишите Ваши действия
3. Официант Иванов, стоя слева от юбиляра, принял заказ, передал его на производство, в бар и начал выполнять досервировку стола. Укажите неточности в действиях официанта

#### **7.2. Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация обучающихся, завершающих обучение по ОППО, является обязательной и проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по рабочей профессии.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных профессиональном стандарте по рабочей профессии и практическую часть. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Цель итоговой аттестации – установление уровня подготовки выпускника программы к выполнению профессиональных задач.

Итоговая аттестация позволяет выявить и объективно оценить теоретическую и практическую подготовку обучающегося.

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения аттестационных испытаний после оформления в установленном порядке экзаменационной ведомости.

Обучающимся, не прошедшим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также получившим неудовлетворительную оценку, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно.

**Проверка теоретических знаний** проводится в форме итогового теста.

Порядок проведения аттестационных испытаний определяется настоящей программой и доводится до сведения обучающихся перед началом ее освоения.

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения аттестационных испытаний после оформления в установленном порядке экзаменационной ведомости.

На основе набранных баллов успеваемость обучающихся может определяться следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

- «Отлично» – 86-100% – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 76 до 85% – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 60 до 75% – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обуче-

ния учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- «Неудовлетворительно» – ниже 60% – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

Обучающимся, не проходившим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также получившим неудовлетворительную оценку, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно.

### **Примерные тестовые задания для проведения итоговой аттестации**

1. Лезвия всех ножей должны быть направлены:
  - A) Вправо
  - B) Влево
  - C) Столовый и закусочный ножи повернуты друг к другу
  
2. Ножей и вилок на столе не должно быть более:
  - A) Двух пар
  - B) Трех пар
  - C) Четырех пар
  
3. Когда следует дополнять бокалы вином из уже открытой бутылки
  - A) Когда бокалы становятся пустыми
  - B) Когда вина в бокалах останется на одну треть
  - C) Когда гость сам попросит об этом
  
4. В каком виде следует подавать белые сухие вина?
  - A) Подогретыми до 18–20 градусов
  - B) Охлажденными до 5–6 градусов
  
5. Принимая заказ, следует находиться:
  - A) с правой стороны от гостя, двигаясь вокруг стола по часовой стрелке
  - B) с левой стороны от гостя, двигаясь вокруг стола против часовой стрелки
  - C) с правой стороны от гостя, свободно переходя к тем гостям, которые готовы сделать заказ;

6. Что должен ответить официант на просьбу гостя порекомендовать какое то блюдо?

А) «У нас все вкусное!»

В) «Что вы предпочитаете – мясо или рыбу?»

С) «Вот это блюдо очень вкусное, вам надо его попробовать!»

7. В какой последовательности следует подавать вторые блюда

А) Мясные и блюда из птицы и дичи, рыбные, овощные блюда, мучные, яичные блюда

В) Рыбные блюда, мясные и блюда из птицы и дичи, овощные, мучные, яичные блюда

С) Овощные, рыбные блюда, мучные, яичные блюда, мясные и блюда из птицы и дичи.

8. Когда следует убирать грязную посуду и приборы?

А) У каждого гостя, как тот закончил есть

В) После того, как все сидящие за столом закончили есть

С) После того, как хозяин стола попросит убрать посуду

9. Когда принято подавать счет?

А) Счет подается после принятия заказа

В) Счет подается по просьбе посетителей

С) Счет подается перед окончанием обеда

10. Как принято подавать счет?

А) Счет подается на блюдечке в развернутом виде, чтобы все гости могли видеть итоговую сумму

В) Счет подается в свернутом виде или в специальной папочке

С) Оба ответа верны

### **Пример практических заданий:**

1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, особенности подготовки и проведения.

Составить меню и карту вин банкета-обеда на 18 человек, посвященного приезду делегации из Франции.

Выполнить фрагмент сервировки стола на 1 гостя в ресторане.

2. Банкет /прием/ по типу фуршет: назначение, характеристика, особенности подготовки и обслуживания участников банкета. Составить меню приема по типу фуршет на 120 человек, посвященного празднованию

юбилея города, рассчитать количество официантов для обслуживания, количество столов и выполнить схему размещения мебели в зале ресторана.

При выполнении практической части обучающемуся выставляется оценка:

«Отлично» - если он свободно справляется с практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно аргументировать выполняемые действия, не допуская ошибок.

«Хорошо» - если обучающийся владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий, допускает мелкие погрешности, не влияющие на общий результат деятельности при выполнении практического задания.

«Удовлетворительно» - если обучающийся испытывает затруднения в выполнении практических заданий, либо допускает погрешности, влияющие на общий результат деятельности при выполнении практического задания (результат достигается не в полном объеме).

«Неудовлетворительно» - если обучающийся с большими затруднениями выполняет практические задания, общий результат деятельности не достигнут.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ**

Программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией. Каждый обучающийся обеспечивается доступом к информационно-образовательной среде, содержащей необходимую учебную и учебно-методическую литературу.

Самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для преподавательской деятельности профессорско-преподавательского состава, привлекаемого к реализации программы, предоставляется необходимое оборудование для проведения лекционной работы, практических занятий, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий (в виде презентаций, тестирования и т.п.).

Информационное обеспечение учебного процесса определяется возможностью свободного доступа обучающихся к сети Интернет, к правовым базам данных «КонсультантПлюс», «Гарант».

Для реализации программы предусмотрены учебные аудитории для проведения учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения, лицензионным программным обеспечением.

Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения:

**Лаборатория ресторанного сервиса, учебный ресторан (бар), оснащенный специализированным оборудованием и техническими средствами обучения.**

Специализированная учебная мебель. Интерактивная доска smart board (x880i5 со встроенным проектором UF65 0001381625.

Ноутбук ASUS N53SM.

Блендер барный Blendtec Xpress,

Ванна-стол цельнотянутая ВМ-32/557Л нерж. Сталь.

Кофемашина Siemens TK76209 автоматическая.

Льдогенератор кубикового льда WESSAMAT SMART-LINE S 18 L.

Охлаждаемый стол.

Печь микроволновая Kuechenbach WL1000DI-C30C.

Соковыжималка универсальная Sammic LI-240 профессиональная.

Стаканомоечная машина UNIKA 35S ПРОЕКТ SYSTEM SPL.

Стеллаж СК 1000/600/1850 нерж.сталь 4 полки.

Стол банкетный полукруглый.

Стол банкетный прямоугольный.

Стойка барная.

Стол рабочий СП-123/1507 без борта нерж.сталь.

Стол-вставка СП-123/400 нерж.сталь с полкой.

Стул «Эдинбург 1».

Стул «Эдинбург 2» барный.

Флипчарт на треноге Attache 70x100. Холодильный шкаф.

Шкаф раздевалка ШРМ-С метал. двухсекц. Барный инвентарь.

Столовая посуда и стекло.

Столовые приборы.

## **9. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ.**

### **Законодательные и нормативные документы:**

1. Закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300-1.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999.
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

### **Основная литература:**

1. Охрана труда: учебник [Электронный ресурс]/ М.В. Графкина. – 3-е изд. перераб. и доп. – Москва: ИНФРА\_М. 2022. – 212с. (Высшее образование. Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=385874>

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — <https://book.ru/book/947685>

3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431694>

4. Абрамова Г.С. Общая психология : учеб. пособие / 2-е изд., стереотип. — М.: ИНФРА-М, 2023. — 496 с. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=429263>

5. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

### **Дополнительная литература:**

1. Деловые коммуникации: учебник/ О.В. Папкина.— М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2024. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=434864>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=387355>

3. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2021. -374 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=369787>

4 Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2023. — 480 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=429561>

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431842>

### **Перечень открытых интернет-ресурсов:**

1. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов <https://docs.cntd.ru/>

2. Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей <https://rospotrebnadzor.ru/>

3. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных, «Российский институт стандартизации») Режим доступа: <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>