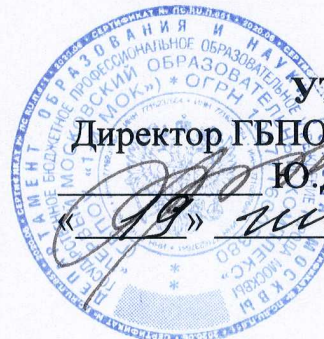


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»
(ГБПОУ «1-й МОК»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «1-й МОК»
Ю.Д. Мироненко
« 19 » июня 2022 г.

*Программа профессионального обучения по профессии
рабочего, должности служащего*

Официант

в рамках проекта «Профессиональное обучение без границ»

Код профессии: 16399 Официант

Профессиональный стандарт: Официант

Наименование компетенции: 35 Ресторанный сервис

Срок обучения: 120 часов, 8 мес.

Уровень квалификации: 3

Предприятие-партнер АО «УК» Отель Менеджмент» Холидей Инн

Форма обучения: очная

Программа рассмотрена на педагогическом совете от 16.06.2022 № 53

Разработчики программы:

Сухова И.С.

Москва, 2022

Оглавление

1. Пояснительная записка.....	3
2. Результаты освоения программы	5
3. Учебный план	11
4. Учебная программа.....	11
5. Календарный учебный график	15
6. Формы аттестации и контрольно-оценочные средства	16
7. Требования к условиям реализации ОППО	25
8. Список рекомендованной литературы.....	27

1. Пояснительная записка

➤ **Наименование программы**

Программа профессионального обучения «Официант» (3 разряд).

➤ **Нормативно-правовые основания разработки программы профессионального обучения**

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ст.73, 74, 79) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (ст.6);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Методические разъяснения № ГД-1033/05 от 27.07.2020, направленные письмом Минпросвещения России;
- Письмо Рособрнадзора от 09.11.2017 № 05-500 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по осуществлению федерального государственного надзора в сфере образования в отношении организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным программам профессионального обучения»);
- Приказ № 715 от 24.11.2021 «О проведении проекта «Профессиональное обучение без границ»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 292);
- Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное (утв. постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. N 37) (с изменениями и дополнениями).
- Положение о профессиональном обучении в ГБПОУ «1 МОК»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года N 115н "Об утверждении профессионального стандарта

- "Официант/бармен" (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный N 68146);
- Профессиональный стандарт 33.013 «Официант, бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н.
 - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100114.01 официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2.04.2013 №731.

➤ **Термины, определения и используемые сокращения**

ПОБГ, проект – проект «Профессиональное обучение без границ».

Программа – программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

ПОО – профессиональная образовательная организация.

ОК – общая компетенция.

ПК – профессиональная компетенция.

ПИ – профессиональный модуль.

➤ **Цели и задачи программы**

Реализация программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Целью программы «Официант, бармен» является формирование у школьников 9-11 классов первоначальных практических профессиональных умений для обслуживания гостей в организациях питания по основным видам профессиональной деятельности:

- выполнение инструкций и заданий официанта по организации рабочего места для сервировки зала;
- выполнение заданий бармена по приготовлению, презентации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии официант, бармен;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, выборе пути продолжения профессионального образования.

➤ **Профессиональный стандарт**

Профессиональный стандарт 33.013 «Официант, бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н.

➤ **Категория обучающихся:**

- лица до 18 лет, не имеющие основного общего или среднего общего образования, при условии обучения в 9, 10 и 11 классах, в том числе в форме семейного образования (при предоставлении соответствующего договора), образовательных организаций, реализующих программы общего образования, подведомственных органам исполнительной власти города Москвы на момент завершения освоения программы профессионального обучения.

➤ **Режим занятий**

Занятия проводятся в очном формате на площадках колледжа в соответствии с графиком учебного процесса; обучение проводится в 1-2 раза в неделю по 3-4 академических часа; максимальная учебная нагрузка в неделю составляет 6 часов.

2. Результаты освоения программы

Результатами освоения программы являются овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Официант, бармен», в том числе профессиональными и общими компетенциями, получение практического опыта, умений и знаний.

Вид деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
<p>Выполнение инструкций и заданий официанта по организации рабочего места для сервировки зала с соблюдением стандартов World Skills Russia</p>	<p>Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p>	<p>Выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</p>	<p>Подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; соблюдать личную гигиену;</p>	<p>Материально-техническая и информационная база обслуживания, правила личной подготовки официанта к обслуживанию, виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале, правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p>
	<p>Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<p>Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</p>	<p>Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе</p>	<p>Виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p>

			обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать личную гигиену;	
Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;	Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать личную гигиену	Виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;	
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых	Методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику	

			банкетных мероприятиях; соблюдать личную гигиену;	уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; 14 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
Выполнение заданий бармена по приготовлению, презентации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента с соблюдением стандартов World Skills Russia	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Подготовка бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приема заказа;	Подготавливать бар, буфет к обслуживанию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены;	Виды и классификации баров; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
	Обслуживать потребителей бара, буфета	Обслуживания потребителей напитками;	Обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных;	Планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
	Эксплуатировать инвентарь,	Подготовка бара, буфета к обслуживанию;	Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара,	Планировочные решения баров, буфетов; материально-

весомизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания.		буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;	техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
Вести учётно- отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Оформления отчетно- финансовых документов;	Осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно- учетную документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно- учетную документацию;	Правила ведения учётно- отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения р
Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Приготовления и подачи простых закусок;	Готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;	Технология приготовления простых закусок
Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	Приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок;	Производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	Правила ведения учётно- отчетной и кассовой документации;
Изготавливать смешанные напитки, в	Приготовления и подачи горячих напитков;	Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные	Характеристика безалкогольных напитков;

	том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;	коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;	правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технология приготовления смешанных и горячих напитков;
--	--	--	--	--

3. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов (модулей), дисциплин, видов учебной деятельности	Виды учебной нагрузки в часах				Форма аттестации
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1.	Выполнение инструкций и заданий официанта по организации рабочего места для сервировки зала	21	21			
2.	Выполнение заданий бармена по приготовлению, презентации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	9	9			
3.	Учебная практика	52		52		
4.	Производственная практика	4		4		
	Квалификационный экзамен	4				экзамен
	Итого	86	30	56		

4. Учебная программа

Наименование дисциплин (модулей, разделов) и тем	Кол-во часов	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практик
<i>Модуль 1</i>	<i>21</i>	<i>Выполнение инструкций и заданий официанта по организации рабочего места для сервировки зала</i>
Раздел 1.1	9	Характеристика предприятий общественного питания в

		соответствии с требованиями стандартов WorldSkills
Тема 1.1.1 Введение	3	Общественное питание как отрасль. Социальные партнеры образовательного комплекса. Краткая история ресторанного бизнеса в России.
Тема 1.1.2. Типы предприятий	3	Типы предприятий: рестораны, бары, кафе, закусочные, столовые, их характеристика Современные направления развития предприятий индустрии питания. Новые профессии ресторанного бизнеса
Тема 1.1.3. Современный этикет	3	Понятие, сущность, разновидности, правила и практическое значение этикета.
Раздел 1.2	12	Основы обслуживания в ресторане в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills
Тема 1.2.1. Стандарты работы и обязанности официанта-бармена	3	Техника безопасности в работе официанта. Подготовка рабочего места. Профессиональные термины.
Тема 1.2.2. Посуда для ресторанов	3	Виды, характеристика и назначения посуды для ресторана Назначение приборов
Тема 1.2.3. Общие правила сервировки	3	Общие правила сервировки. Виды и техника сервировки. Порядок обслуживания гостей
Тема 1.2.4. Подбор посуды	3	Подбор посуды для организации обслуживания в зависимости от времени и вида блюд. Работа с подносом
Модуль 2	9	<i>Выполнение заданий бармена по приготовлению, презентации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</i>
Раздел 2.1	9	Официант, бармен -введение в профессию. Стандарты обслуживания в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills

Тема 2.1.1. Классификация и виды баров	3	Классификация и виды баров. Оборудование и инвентарь бара. Техника безопасности при использовании. Работа за барной стойкой.
Тема 2.1.2. Правила подачи напитков	3	Правила подачи напитков. Охлаждение бокала и создание кромки. Украшение коктейлей с помощью овощей и фруктов. Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена
Тема 2.1.3. Приготовление коктейлей	3	Приготовление коктейлей методами билд, шейк, бленд, стир, мадл, лейнер, комбинирование. Приготовление авторских коктейлей.
Учебная практика	52	
Практическая работа 1	4	Деловая ролевая игра. Этикет посещения ресторана.
Практическая работа 2	4	Подбор посуды для организации обслуживания в зависимости от времени и вида блюд.
Практическая работа 3	4	Виды и техники сервировки стола.
Практическая работа 4	4	Способы протирки посуды и приборов. Работа с подносом, принятие заказа.
Практическая работа 5	4	Сервировка стола в разных стилях (завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, фуршет).
Практическая работа 6	4	Методы обслуживания: французский, английский, русский.
Практическая работа 7	4	Методы обслуживания европейский, комбинированный.
Практическая работа 8	4	Оформление тематического стола и его презентация. Приемы складывания салфеток.
Практическая работа 9	4	Порционирование напитков в 1-2 приема (вода газ/без газ, соки, морсы, горячие напитки.). Классификация коктейлей. Подготовка барного инвентаря и посуды. Охлаждение бокала и создание кромки.

Практическая работа 10	4	Подготовка барного инвентаря и посуды. Охлаждение бокала и создание кромки.
Практическая работа 11	4	Приготовление коктейлей методами билд, шейк, бленд. Украшение коктейлей с помощью овощей и фруктов.
Практическая работа 12	4	Приготовление коктейлей методами бленд,мадл. Украшение коктейлей с помощью овощей и фруктов.
Практическая работа 13	4	Приготовление коктейлей методами стир, лейер, комбинирование. Украшение коктейлей с помощью овощей и фруктов.
<i>Производственная практика</i>	<i>8</i>	<i>Приготовление авторских коктейлей Украшение коктейлей с помощью овощей и фруктов.</i>
<i>Всего</i>	<i>86</i>	

6. Формы аттестации и контрольно-оценочные средства

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением. Контроль знаний осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, опросов, результатам выполнения практических заданий и лабораторных работ в даты промежуточной аттестации, предусмотренные программой. По окончании изучения раздела (темы) обучающиеся получают зачёт при условии освоения программы.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Перечень вопросов теоретической части квалификационного экзамена

Знания	Вопросы	Критерии оценивания
Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Классификация предприятий общественного питания	Верно перечислены все категории предприятий общественного питания; Дано верное описание каждой категории
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Персонал ресторана и его функциональные обязанности	Перечислены все сотрудники сферы общественного питания; Верно описаны функциональные обязанности
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования, предъявляемые к внешнему виду и гигиене официанта	Перечислены все требования к внешнему виду и гигиене официанта
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Правила личной подготовки официанта к работе	Перечислены правила подготовки официанта к работе в полном объеме

Знания	Вопросы	Критерии оценивания
Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания	Правила расстановки мебели в зале предприятия питания	Перечислены правила и методы расстановки мебели в зале предприятия питания
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Требования, пожарной и санитарной безопасности, которые должен соблюдать официант	Перечислены требования пожарной и санитарной безопасности (обучающийся ссылается на нормативно-правовые акты)
Правила подготовки зала к обслуживанию гостей	Правила подготовки зала к обслуживанию гостей	Перечислены все правила подготовки зала к обслуживанию гостей в верном порядке
Характеристика столовой посуды и приборов	Классификация и характеристика столовой посуды	Дана верная классификация и характеристика столовой посуды
Характеристика столовой посуды и приборов	Классификация столовых приборов	Дана верная классификация и характеристика столовых приборов
Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; Стандарты приёма входящих звонков	Порядок и процедура бронирования столика в ресторане	Верно назван порядок и правила процедуры бронирования столика; Перечислены стандарты приёма входящих звонков

Знания	Вопросы	Критерии оценивания
<p>Порядок и процедура приема заказа 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 приёма входящих звонков;</p> <p>Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры</p>	<p>Правила приема и оформления заказа продукции на вынос и доставку</p>	<p>Верно перечислены правила оформления заказа продукции на вынос и доставку, как при приеме входящего звонка, так и полученных через мессенджеры</p>
<p>Правила подачи меню в организации питания</p>	<p>Правила подачи меню</p>	<p>Верно названы правила подачи меню гостю</p>
<p>Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания</p>	<p>Правила встречи и приветствия гостей в зале ресторана</p>	<p>Перечислены правила встречи и приветствия гостей в организации питания в верном порядке</p>
<p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания</p>	<p>Правила размещения гостей за столом</p>	<p>Перечислены правила размещения гостей за столом с учетом их пожеланий согласно требованиям ресторанного протокола</p>
<p>Правила и техника подачи блюд и напитков</p>	<p>Правила подачи блюд</p>	<p>Верно перечислены все правила подачи блюд</p>
<p>Правила и техника подачи блюд и напитков</p>	<p>Методы подачи блюд</p>	<p>Верно перечислены все методы подачи блюд с подробным описанием каждого</p>
<p>Способы и правила переноса использованной столовой посуды и</p>	<p>Способы и правила переноса использованной столовой посуды и</p>	<p>Перечислены способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках с</p>

Знания	Вопросы	Критерии оценивания
приборов на подносе и в руках	приборов на подносе и в руках	подробным описанием каждого
Виды сервировки стола при обслуживании гостей	Виды сервировки стола при обслуживании гостей	Названы все виды сервировки стола с подробным описанием каждого
Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней	Правила работы с подносом	Перечислены все правила работы с подносом
Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней	Правила работы с сервировочной тележкой	Перечислены все правила работы с сервировочной тележкой
Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов	Перечислены все способы с подробным описанием техники сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
Виды сервировки стола при обслуживании гостей	Процесс предварительной сервировки стола	Верно описан процесс предварительной сервировки стола
Виды сервировки стола при обслуживании гостей	Процесс дополнительной сервировки стола	Верно описан процесс дополнительной сервировки стола
Виды сервировки стола при обслуживании гостей	Процесс исполнительной сервировки стола	Верно описан процесс исполнительной сервировки стола
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Правила упаковки блюд на вынос	Перечислены все правила и стандарты упаковки блюд на вынос

Оценка теоретической части квалификационного экзамена

Оценка	Критерий
Зачёт	Обучающийся ответил правильно на 60% теоретических вопросов и более
Незачёт	Обучающийся ответил правильно на 59% теоретических вопросов и менее

К практической части экзамена допускаются обучающиеся, получившие зачёт по теоретической части.

Перечень заданий практической части квалификационного экзамена

Умения	Задания	Критерии оценивания
Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания	Подобрать и отполировать барное стекло под следующие виды напитков: сок апельсиновый, детское шампанское, красное вино б/а	Верно подобрано и отполировано барное стекло; Соблюдена техника безопасности при работе со стеклом
Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания	Подобрать и отполировать барное стекло под следующие виды напитков: пиво б/а, белое вино б/а, вода негазированная	Верно подобрано и отполировано барное стекло; Соблюдена техника безопасности при работе со стеклом
Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания	Отполировать следующую посуду: бокал для красного вина, бокал для воды, бокал для пива, рыбные столовые приборы, закусочные столовые приборы, пирожковую тарелку	Верно подобрано и отполировано барное стекло; Соблюдена техника безопасности при работе со стеклом
Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики,	Накрыть вспомогательный стол скатертью методом TableBox	Соблюдена верная техника и правила гигиены при накрытии стола

вспомогательные стойки к использованию		
Подготавливать зал обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала	Сложить 5 полотняных салфеток для обслуживания в ресторане	Верно подобраны формы салфеток; Соблюдены требования гигиены при складывании салфеток
Подготавливать зал обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала	Сложить 5 полотняных салфеток для обслуживания в кафе	Верно подобраны формы салфеток; Соблюдены требования гигиены при складывании салфеток
Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения	Произвести бронирование столика по телефону	Соблюден порядок, этикет и техника бронирования столика по телефону
Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения	Произвести бронирование столика через мессенджер	Соблюден порядок, этикет и техника бронирования столика через мессенджер
Осуществлять подготовку (досервировку, пересервировку) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей	Подобрать столовые приборы для следующих блюд: лосось на пару, медовик, крем-суп из шампиньонов; Выполнить исполнительную сервировку стола	Сервировка выполнена в верном порядке; Верно подобраны приборы и посуда; Соблюдены требования гигиены
Презентовать гостям организацию питания и	Предоставьте гостю информацию о ресторане (режим работы, кухня, средний чек, акции)	Соблюден речевой этикет; Диалог построен в верном порядке

<p>предоставляемые услуги в организации питания обслуживании потребителей питания</p>		
<p>Осуществлять подготовку (досервировку, пересервировку) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей</p>	<p>Выполните предварительную сервировку стола к завтраку</p>	<p>Сервировка выполнена в верном порядке; Верно подобраны приборы и посуда; Соблюдены требования гигиены</p>
<p>Осуществлять подготовку (досервировку, пересервировку) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей</p>	<p>Выполните предварительную сервировку стола к обеду</p>	<p>Сервировка выполнена в верном порядке; Верно подобраны приборы и посуда; Соблюдены требования гигиены</p>
<p>Осуществлять подготовку (досервировку, пересервировку) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей</p>	<p>Произведите досервировку стола к следующему блюду: фрикасе из курицы</p>	<p>Сервировка выполнена в верном порядке; Верно подобраны приборы и посуда; Соблюдены требования гигиены</p>
<p>Подавать блюда и напитки в организации питания</p>	<p>Подать блюда французским способом</p>	<p>Соблюдена верная техника при подаче блюда французским способом</p>
<p>Подавать гостям меню организации питания</p>	<p>Подать меню и принять заказ у гостей</p>	<p>Верно подано меню; Соблюден речевой этикет; Соблюдены стандарты приема заказа</p>
<p>Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей</p>	<p>Встретить и разместить гостей за столом (2 взрослых, 1 ребенок возрасте 2-х лет)</p>	<p>Соблюдены стандарты встречи и размещения гостей;</p>

организации питания		Учтены пожелания гостей
<p>Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе;</p> <p>Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</p>	Убрать использованную посуду со стола, используя способ «две тарелки»	<p>Сбор посуды осуществлен в верной технике;</p> <p>Соблюдены требования гигиены</p>
<p>Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе;</p> <p>Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</p>	Убрать использованную посуду со стола, используя способ «три тарелки»	<p>Сбор посуды осуществлен в верной технике;</p> <p>Соблюдены требования гигиены</p>
<p>Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее</p>	Осуществить сбор использованной посуды с помощью сервировочной тележки	<p>Сбор посуды осуществлен в верной технике;</p> <p>Соблюдены требования гигиены</p>
<p>Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе</p>	Осуществить сбор использованной посуды с помощью подноса	<p>Сбор посуды осуществлен в верной технике;</p> <p>Соблюдены требования гигиены</p>
<p>Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания</p>	Произвести упаковку блюда на вынос	<p>Упаковка выполнена в верной технике;</p> <p>Соблюдены требования гигиены</p>
<p>Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания</p>	Произвести расстановку мебели по схеме зала предприятия общественного питания	<p>Мебель расставлена верно по схеме с соблюдением норм расстановки мебели в</p>

		предприятиях общественного питания
Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания	Подобрать и рассчитать необходимое количество приборов и посуды для 8 гостей по следующему меню: салат греческий, паста с морепродуктами, люля кебаб, мороженое. Укомплектовать сервировочную тележку	Верно подобрана посуда и приборы; Тележка укомплектована с соблюдением всех норм и правил
Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания	Подобрать и рассчитать необходимое количество приборов и посуды для 12 гостей по следующему меню: салат цезарь, мясо по-французски, сибас на гриле, торт чизкейк. Укомплектовать сервировочную тележку	Верно подобрана посуда и приборы; Тележка укомплектована с соблюдением всех норм и правил
Осуществлять подготовку (досервировку, пересервировку) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей	Выполнить досервировку стола к подаче десерта	Сервировка выполнена в верном порядке; Верно подобраны приборы и посуда; Соблюдены требования гигиены

Оценка практической части квалификационного экзамена

Оценка	Критерий
Отлично	Качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил

	техники безопасности. Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.
Хорошо	Работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.
Удовлетворительно	Качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи педагога.
Неудовлетворительно	Работа не выполнена.

7. Требования к условиям реализации ОППО

Реализация ОППО осуществляется с учетом требований к квалификации преподавателей, материально-техническому обеспечению, информационным и учебно-методическим условиям.

Практическая подготовка включает в себя организацию профессиональных проб, мастер-классы, экскурсии в профильные организации.

Представители базы практики в рамках договора осуществляют согласование программ практики, содержание и планируемые результаты практической подготовки, задание.

Реализация ОППО осуществляется в учебных кабинетах «Организация обслуживания потребителей в организациях питания», кабинет-лаборатории «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

- персональные компьютеры, соединенные в сеть, с внешними накопителями, USB-входами;
- выход в Интернет;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска;
- аудио установка;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением для применения соответствующих обучающих материалов.

Оборудование необходимое для проведения занятий:

- серверочный стол (4 шт.);
- подстановочный стол 1500x750 (2 шт.);
- стул (8 шт.);
- салфетница (4 шт.);
- солонка и перечница (4 шт.);
- кулер (2 шт.);
- стеллаж (4 шт.);
- скатерть (4 шт.);
- рыбный прибор – нож и вилка (8 шт.);
- закусочный прибор – нож и вилка (8 шт.);
- столовый прибор – нож, вилка, ложка (10 шт.);
- десертный прибор – нож, вилка, ложка (8 шт.);
- бокал для красного вина (10 шт.);
- бокал для белого вина (10 шт.);
- бокал для пива (8 шт.);
- бокал для воды (10 шт.);
- бокал «хайболл» (10 шт.);
- бокал «харикейн» (10 шт.);
- чайная чашка с блюдцем (8 шт.);
- сахарница (2 шт.);
- ваза для цветов (4 шт.);
- щипцы для подачи блюд (4 шт.);
- чайная ложка (12 шт.);
- салфетки полотняные (30 шт.);
- поднос (4 шт.);
- имитация место хранения наличности (касса);
- имитация денежных средств;
- кожаная папка для наличности и чеков (4 шт.);
- фартук официанта (4 шт.);
- тканевые перчатки (12 шт.);
- медицинская аптечка;

- нож сомелье;
- ручка, блокнот.

8. Список рекомендованной литературы

Основные источники:

1. «Официант-Бармен» - Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова, издательство «Феникс», 2017г., Москва
2. «Культура ресторанного сервиса» - В.Г. Федцов, издательство «Дашков и К», 2021г., Москва
3. «Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов - С.А. Быстров, издательство «ИНФРА-М», 2021г., Москва
4. «Ресторанный сервис = Restaurantservice: учебное пособие» - Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко, издательство «Флинта», 2022 г., Москва

Дополнительные источники:

5. «Эмоциональные продажи в ресторане. Увеличьте прибыль с помощью сервиса!» - Е.С. Маковская, «Река», 2020, Москва
6. «НоReCa: учебник по сервису. От стандартов к мастерству» - Г.Б. Анохина, «Ресторанные ведомости», 2021, Москва
7. «Управление гигиеной ресторана. Санитарный максимум» - К.В. Кривошонок, «Ресторанные ведомости», 2021, Москва

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс. Росстандарт. Форма доступа: gost.ru
2. Электронный ресурс. Российское образование. Форма доступа: edu.ru
3. Электронный ресурс. Стандарты сервиса в ресторане. Форма доступа: amg-consult.ru
4. Электронный ресурс. Заметки официанта. Форма доступа: oficianty.com