

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«КОРЕНОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий курсами ДПО

 Н.И. Лисохмара

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ КК КПТ

 Т.А. Шалюгина

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА

профессионального обучения

по профессии

«Официант»

|   |           |
|---|-----------|
| <b>СОДЕРЖАНИЕ</b>   | стр.<br>3 |
| <b>1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b> |           |
| <b>2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>  | 5         |
| <b>3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ</b>   | 6         |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>  | 8         |
| <b>5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>   | 10        |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.**

## **1.1. Цель реализации программы**

Обучение слушателей выполнению работ по профессии «Официант» с учетом требований ЕТКС (выпуск № 51) от 05.03.2014 по профессии Официант

## **1.2 Категория слушателей**

Лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования

## **1.3 Результаты освоения основной программы профессионального обучения.**

Слушатель в ходе освоения программы должен:

### **уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, 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 счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

### **знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу 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;
- 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 уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;

- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Количество часов на освоение программы – 80 часов.

#### **1.4. Трудоемкость обучения**

80 часов;

45 часов – теоретическое обучение

35 часов – практика

2 часа – итоговая аттестация

#### **1.5 Форма обучения**

Очная



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ КК КПТ

Т.А.Шалюгина

« 30 » 08 2017

### Учебный план

по подготовке в ГБПОУ КК Кореновский политехнический техникум квалифицированных специалистов

Срок обучения 1,5 месяца (на договорной основе)

«Официант»

| № п/п   | Предметы  | Недели |    |    |    |    |    |   | Общее кол-во часов |    |
|---|---|--------|----|----|----|----|----|---|--------------------|----|
|   |   | 1      | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7 |                    |    |
| <b>1. Теоретическое обучение по профессии</b> |   |        |    |    |    |    |    |   |                    |    |
|   | Введение  | 2      |    |    |    |    |    |   |                    |    |
| Тема 1.1                                      | Подготовка торгового зала к обслуживанию  | 6      |    |    |    |    |    |   |                    |    |
| Тема 1.2                                      | Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов                        | 1      | 2  |    |    |    |    |   |                    |    |
| Тема 1.3                                      | Правила сервировки столов   |        | 4  |    |    |    |    |   |                    |    |
| Тема 1.4                                      | Обслуживание посетителей.   |        |    | 9  | 12 |    |    |   |                    |    |
| Тема 1.5                                      | Специальные формы обслуживания. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию |        |    |    |    |    | 8  |   |                    |    |
| <b>2. Практическое обучение</b>               |   |        |    |    |    |    |    |   |                    |    |
| Тема 1.1                                      | Подготовка торгового зала к обслуживанию  | 3      |    |    |    |    |    |   |                    |    |
| Тема 1.2                                      | Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов                        |        | 4  |    |    |    |    |   |                    |    |
| Тема 1.3                                      | Правила сервировки столов   |        | 2  | 3  |    |    |    |   |                    |    |
| Тема 1.4                                      | Обслуживание посетителей.   |        |    |    |    | 12 | 4  |   |                    |    |
| Тема 1.5                                      | Специальные формы обслуживания. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию |        |    |    |    |    |    |   | 6                  |    |
|   | <b>Экзамен</b>  |        |    |    |    |    |    |   | 2                  |    |
|   | <b>Итого</b>  | 12     | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 8 |                    | 80 |

Заведующий курсами ДПО

Н.И.Лисохмара

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ «ОФИЦИАНТ»

| № темы   | Наименование тем  | Кол-во часов теоретических занятий | Кол-во часов практических занятий |
|----------|---|------------------------------------|-----------------------------------|
|          | Введение  | 2                                  |                                   |
| Тема 1.1 | Подготовка торгового зала к обслуживанию  | 6                                  | 3                                 |
| Тема 1.2 | Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов                        | 3                                  | 4                                 |
| Тема 1.3 | Правила сервировки столов   | 4                                  | 5                                 |
| Тема 1.4 | Обслуживание посетителей.   | 21                                 | 16                                |
| Тема 1.5 | Специальные формы обслуживания. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию | 8                                  | 6                                 |
|          | Экзамен   | 1                                  | 1                                 |
|          | Итого   | 80                                 |                                   |

| № темы                         | Наименование тем   | Содержание учебного материала, практических занятий  | Кол-во часов |
|--------------------------------|--|--|--------------|
|                                | Введение.  | Виды, типы и классы организаций общественного питания. Характеристика торговых и производственных помещений. | <b>1</b>     |
|                                |  | Общие требования к профессии «официант».   | <b>1</b>     |
| Тема 1.1                       | Подготовка торгового зала к обслуживанию                 | <b>Теоретические занятия</b>   | <b>6</b>     |
|                                |  | Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.  | 1            |
|                                |  | Способы расстановки мебели в торговом зале   | 1            |
|                                |  | Правила подготовки торгового зала, столового белья к работе  | 1            |
|                                |  | Правила подготовки посуды и приборов к работе  | 1            |
|                                |  | Виды меню.   | 1            |
|                                |  | Принципы составления меню.   | 1            |
|                                |  | <b>Практические занятия</b>  | <b>3</b>     |
|                                |  | 1. Подготовка рабочего места официанта. Подготовка зала для обслуживания в обычном режиме.                   | 1            |
|                                |  | 2. Подготовка зала для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.                | 1            |
| 3. Составление меню.           | 1  |  |              |
| Тема 1.2                       | Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов | <b>Теоретические занятия</b>   | <b>3</b>     |
|                                |  | Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов.                                      | 1            |
|                                |  | Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания.                                     | 1            |
|                                |  | Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию.                                    | 1            |
|                                |  | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b>     |
| 4. Подготовка столового белья. | <b>1</b>   |  |              |

|   |                           |   |                          |
|---|---------------------------|---|--------------------------|
|   |                           | 5.Подготовка столовой посуды.   | 1                        |
|   |                           | 6.Подготовка столовых и вспомогательных приборов.   | 1                        |
|   |                           | 7.Полировка посуды и приборов.  | 1                        |
| Тема 1.3  | Правила сервировки столов | <b>Теоретические занятия</b>  | <b>4</b>                 |
|   |                           | Виды и правила сервировки столов.   | 1                        |
|   |                           | Последовательность и техника сервировки столов  | 1                        |
|   |                           | Приёмы сервировки.  | 1                        |
|   |                           | Техника сервировки  | 1                        |
|   |                           | <b>Практические занятия</b>   | <b>5</b>                 |
|   |                           | 8.Сервировка столов завтрака для обслуживания в обычном режиме  | 1                        |
|   |                           | 9.Сервировка столов обеда для обслуживания в обычном режиме   | 1                        |
|   |                           | 10.Сервировка столов ужина для обслуживания в обычном режиме  | 1                        |
|   |                           | 11.Сервировка столов для обслуживания на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных. | 1                        |
|   |                           | 12.Складывание салфеток различными приемами.  | 1                        |
|   |                           | Тема 1.4  | Обслуживание посетителей |
| Методы организации труда официантов.  | 1                         |   |                          |
| Методы обслуживания гостей в зале.  | 1                         |   |                          |
| Правила культуры обслуживания.  | 1                         |   |                          |
| Правила протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.                    | 1                         |   |                          |
| Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет.                       | 1                         |   |                          |
| Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.                         | 1                         |   |                          |
| Приветствие и размещение гостей за столом, прием заказа.                                | 1                         |   |                          |
| Способы подачи блюд   | 1                         |   |                          |
| Правила, очередность и техника подачи блюд  | 1                         |   |                          |
| Правила, очередность и техника подачи напитков  | 1                         |   |                          |
| Правила и техника уборки использованной посуды  | 1                         |   |                          |
| Порядок оформления счетов и расчета с потребителем                                      | 1                         |   |                          |
| Кулинарная характеристика холодных закусок.   | 1                         |   |                          |
| Кулинарная характеристика холодных блюд.  | 1                         |   |                          |
| Кулинарная характеристика горячих закусок.  | 1                         |   |                          |
| Кулинарная характеристика горячих блюд.   | 1                         |   |                          |
| Кулинарная характеристика десертов.   | 1                         |   |                          |
| Кулинарная характеристика напитков.   | 1                         |   |                          |
| Правила сочетаемости напитков и блюд.   | 1                         |   |                          |
| Требования к качеству, температуре подачи блюд.   | 1                         |   |                          |
| Требования к качеству, температуре подачи напитков.                                     | 1                         |   |                          |
| <b>Практические занятия</b>   | <b>16</b>                 |   |                          |
| 13.Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.            | 1                         |   |                          |
| 14.Ознакомление гостя с программами и скидками, действующими в определенные дни и часы. | 1                         |   |                          |
| 15.Осуществление приема заказа на блюда и напитки                                       | 1                         |   |                          |
| 16.Обслуживание потребителей в обычном режиме.  | 1                         |   |                          |

|          |   |   |  |
|----------|---|---|--|
|          |   | 17.Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях   | 1  |
|          |   | 18.Обслуживание потребителей на различных выездных мероприятиях   | 1  |
|          |   | 19.Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд  | 1  |
|          |   | 20.Рекомендации потребителям по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами           | 1  |
|          |   | 21.Осуществление подачи блюд гостям различными способами  | 1  |
|          |   | 22.Осуществление подачи напитков, табачных изделий, специй и приправ гостям различными способами. Замена пепельниц. | 1  |
|          |   | 23.Применение ресторанных аксессуаров и инструментов. Предоставление счета и произведение расчета с потребителем.   | 1  |
|          |   | 24.Освоение правил переноски заказов на подносе. Освоение техники подачи блюд и напитков на специальных тележках.   | 1  |
|          |   | 25.Соблюдение требований техники безопасности в процессе обслуживания потребителей                                  | 1  |
|          |   | 26. Соблюдение температурного режима подачи блюд и напитков. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции | 1  |
|          |   | 27.Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече, приветствии и размещении гостей за столом и обслуживании     | 1  |
|          |   | 28.Соблюдение правил ресторанного этикета при прощании с гостями. Соблюдение личной гигиены                         | 1  |
| Тема 1.5 | Специальные формы обслуживания. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию | <b>Теоретические занятия</b>  | <b>8</b>   |
|          |   | Особые формы обслуживания.  | 1  |
|          |   | Принципы подготовки и обслуживание залов-экспресс, столов-экспресс, шведского стола.                                | 1  |
|          |   | Соблюдение правил сервировки.   | 1  |
|          |   | Создание секции горячих и холодных блюд и напитков.   | 1  |
|          |   | Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк».  | 1  |
|          |   | Температурный режим подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий.                               | 1  |
|          |   | Правила эксплуатации специализированного оборудования.  | 1  |
|          |   | Подготовка технических устройств, ресторанных аксессуаров и инструментов для выездных мероприятий.                  | 1  |
|          |   | <b>Практические занятия</b>   | <b>6</b>   |
|          |   | 29.Освоение приемов сервировки «кофе-брейк»   | 1  |
|          |   | 30.Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе.                         | 1  |
|          |   | 31.Подача хлебобулочных, кондитерский изделий и десертов.   | 1  |
|          |   | 32.Подача чая и кофе.   | 1  |
|          |   | 33.Освоение приемов обслуживания «шведского стола»  | 1  |
|          |   | 34.Применение технических устройств.  | 2  |
|          | Экзамен   |   | <b>Выполнение теоретического задания экзамена.</b> |
|          |   | <b>Выполнение практического задания экзамена.</b>   | <b>1</b>   |



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### *4.1. Материально-техническое обеспечение.*

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания в организациях общественного питания».*

*Оборудование учебного кабинета:*

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды.

*Технические средства обучения:*

- компьютер;
- проектор; экран.

*Оборудование рабочих мест мастерской:*

- рабочее место для каждого обучающего;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов.

### *4.2. Информационное обеспечение.*

#### **Перечень учебных изданий, дополнительной литературы**

##### *Основная литература*

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО; Учеб. пособие для СПО: Допущено Минобразованием России. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2014. - 432 с.

##### *Дополнительная литература*

1. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для колледжей. - 3-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: изд-во: Феникс, 2013. - 384 с.

2. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России, 3-е изд. - М.: Академия, 2008. - 272 с.

##### *Нормативная документация*

1. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.

2. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.

3. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и доп. от 21.06.01 № 389.

4. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

6. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

7. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003.

8. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.

9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

11. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2-ФЗ

12. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

13. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.

## **5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.**

Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

Обслуживать массовые банкетные мероприятия

Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.