****

 МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ «МОСКАЛЕНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора – руководитель ЦОПП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В. Савинм.п. | УТВЕРЖДАЮДиректор БПОУ «МПТ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Кудрявцевм.п. |

**Основная программа профессионального обучения,**

**опережающей профессиональной подготовки**

**по профессиям рабочих, должностям служащих,**

**направленная на получение первой профессии для лиц, являющихся обучающимися общеобразовательных организаций Омской области,**

**по профессии**

**16399 Официант**

(144 часа)

Омск – 2024г.

Программа прошла внутреннюю экспертизу и рекомендована решением Методического совета бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум» к реализации.

Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

Программа прошла внешнюю экспертизу в Центре опережающей профессиональной подготовки Омской области, структурного подразделения бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский авиационный колледж имени Н.Е. Жуковского» и рекомендована к реализации в общеобразовательных организациях г. Омска и Омской области.

Экспертное заключение № 22 от «25» марта 2024г.

Автор-составитель:

1. Лапицкая Светлана Михайловна, мастер производственного обучения.

2. Руль Виктория Викторовна, мастер производственного обучения.

3. Гольман Алексей Иосифович, работодатель ИП Гольман А.И. «Домашняя кулинария»

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

* 1. **Актуальность программы**

В современных социокультурных условиях одна из важнейших задач образования состоит в том, чтобы подготовить подрастающее поколение к изменяющимся условиям жизни. Освоение программы направлено на раннюю профориентацию и ориентировано на освоение востребованной профессии региона.

Официанты играют важную роль в обеспечении качественного обслуживания посетителей и в поддержании репутации ресторана. От их доброжелательности и профессионализма зависит впечатление, которое останется после ужина в заведении общественного питания.

 Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной подготовки для выполнения нового вида профессиональной деятельности 16399 «Официант» 3 разряда, включает:

* организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объекты профессиональной деятельности слушателя:

* услуги организаций общественного питания;
* процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания.

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

* подготовка зала к обслуживанию;
* подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов;
* сервировка стола;
* приветствие и размещение гостей за столом;
* прием заказа;
* выполнение заказа;
* подача заказанных блюд и напитков;
* подготовка и помощь в обслуживании банкетов;
* подготовка выездных мероприятий по обслуживанию;
* уборка и замена использованных посуды, приборов и скатертей;
* подготовка зала к закрытию.
	1. **Цель реализации программы**

Основная программа профессионального обучения, опережающей профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, (далее – Программа) направленна на обучение лиц, не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения ими профессии 16399 «Официант» 3 разряда.

Цель Программы – формирование у обучающихся общеобразовательных организаций профессиональных компетенций, обеспечивающих получение квалификации по профессии рабочего «Официант 3 разряда».

Программа реализуется в рамках деятельности Центра опережающей профессиональной подготовки Омской области (далее – ЦОПП ОО).

Лица, успешно сдавшие квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения получают квалификацию по профессии рабочего 16399 «Официант» 3 разряда, что подтверждается документом о квалификации – свидетельством о профессии рабочего, должности служащего.

* 1. **Нормативно-правовая основа разработки Программы**

Программа разработана в соответствии со следующими документами:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. N534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 14 августа 2023 г. N 74776);
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59784);
* Профессиональный стандарт «Официант, бармен», регистрационный № 681, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н /Постановление Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. № 30 «Об утверждении тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание» § 18. Официант»
* Локальные акты бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум»;
* Устав бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум».

* 1. **Требования к результатам освоения Программы:**

В результате освоения Программы обучающийся должен:

**знать:**

З-1 виды, типы и классы организаций общественного питания;

З-2 основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

З-3 материально-техническую и информационную базу обслуживания;

З-4 правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

З-5 виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

З-6 способы расстановки мебели в торговом зале;

З-7 правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

З-8 методы организации труда официантов;

З-9 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

З-10 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

З-11 способы подачи блюд;

З-12 правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

З-13 правила и технику уборки использованной посуды;

З-14 порядок оформления счетов и расчета с потребителем;

З-15 кулинарную характеристику блюд;

З-16 правила сочетаемости напитков и блюд;

З-17 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

З-18 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

**уметь:**

У-1 подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

У-2 осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

У-3 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;

У-4 обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

У-5 консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд;

У-6 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

У-7 соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителе предоставлять счет и производить расчет с потребителем;

У-8 соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей; размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

У-9 соблюдать личную гигиену;

**владеть трудовыми действиями:**

ТД-1 выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

ТД-2 встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;

ТД-3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

ТД-4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

ТД-5 подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;

ТД-6 расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

* 1. **Категория обучающихся**

Обучающиеся 6-11 классов общеобразовательных организаций. (14-16 лет)

* 1. **Трудоемкость Программы**

114 академических часа

* 1. **Режим занятий**

Три/ четыре дня в неделю по 2-4 часа

* 1. **Форма обучения:** очная.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**2.1 Учебный план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов,практик | Всего акад.час | в том числе | Формаконтроля |
| Теоретические занятия | Практические занятия | Самостоятельная работа  |
| 1. | **Раздел 1. Физиология питания, санитария и гигиена** | 8 |  |  |  | Зачет, тестирования  |
| 1.1 | Тема 1.1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены |  | 6 | 2 |  |  |
| 2. | **Раздел 2. Культура профессионального общения** | 6 |  |  |  | Зачет, тестирования  |
| 2.1 | Тема 2.1. Основы культуры профессионального общения |  | 4 | 2 |  |  |
| 3 | **Раздел 3. Кулинарная характеристика блюд, закусок и напитков** | 14 |  |  |  | Зачет, тестирования  |
| 3.1 | Тема 3. 1 Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, напитков. |  | 10 | 4 |  |  |
| 4 | **Раздел 4. Охрана труда** | 6 |  |  |  | Зачет, тестирования  |
| 4.1 | Тема 4.1 Правила охраны труда |  | 4 | 2 |  |  |
| 5 | **Раздел 5. Обслуживание потребителей организаций питания** | 104 |  |  |  | Зачет, тестирования  |
| 5.1 | Тема 5.1 Характеристика деятельности официанта |  | 6 | 4 |  |  |
| 5.2 | Тема 5.2 Сервировка стола. |  | 6 | 8 |  |  |
| 5.3 | Тема 5.3 Обслуживание потребителей |  | 16 | 30 |  |  |
| 5.4 | Тема 5.4 Организация обслуживания  |  | 16 | 4 |  |  |
| 5.5 | Тема 5.5 Расчет с потребителями. |  | 2 | 4 |  |  |
| 5.6 | Тема 5.6 Уборка зала |  | 4 | 4 |  |  |
| 6 | **Итоговая аттестация. Квалификационный экзамен, в том числе:** |  |  |  |  |  |
| 6.1 | Проверка теоретических знаний | 2 |  |  |  |  |
| 6.2 | Практическая квалификационная работа | 4 |  |  |  |  |
|  |  **ИТОГО:** | **144** |  |  |  |  |

**2.2 Содержание Программы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование учебных курсов,дисциплин, модулей, разделов, тем и тем практик | Содержание учебного материала, практические занятия | Объём часов | Формируемые умения/знания/трудовые действия |
| **1.** | **Раздел 1. Физиология питания, санитария и гигиена** | **8** |  |
|  | Тема 1.1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | Классификация пищевых отравлений, их характеристика, профилактика. Глистные заболевания, их профилактика. | **6** | **У-9****З-3** |
| Гигиена труда, личная гигиена работников общественного питания. Производственный травматизм, меры предупреждения производственного травматизма |
| Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к срокам реализации пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к обслуживанию посетителей |
| **Практическое занятие №1** Санитарные требования на ПОП. | **2** |
| **2.** | **Раздел 2. Культура профессионального общения** | **6** |  |
|  | Тема 2.1. Основы культуры профессионального общения | Этика. Основы деловой культуры. Основные принципы профессиональной этики. Виды профессиональной этики. Кодексы профессиональной этики. Правила поведения | **4** | **У-8****3-18****ТД-2** |
| Основной принцип взаимоотношений посетителей и обслуживающего персонала. Основы управления и конфликтологии. Основы управления персоналом торговых предприятий. Конфликт как социальный феномен общественной жизни, его природа и сущность. Структура истоки конфликта. Типология конфликтов. Культура преобразования и разрешения конфликтов |
| **Практическое занятие №2** Конфликты и пути решения | **2** |
| **3.** | **Раздел 3. Кулинарная характеристика блюд, закусок и напитков** | **14** |  |
|  | Тема 3.1 Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, напитков. | Меню и карта напитков холодных и горячих. Характеристика холодных блюд и закусок. | **10** | **У-3****У-5****З-15****ТД-4** |
| Характеристика супов и соусов |
| Характеристика рыбных, мясных горячих блюд |
| Характеристика овощных блюд и гарниров |
| Характеристика сладких, мучных блюд и напитков |
| **Практическое занятие №3.** Приготовление блюд с использованием различных технологий | **4** |
| **4.** | **Раздел 4. Охрана труда** | **6** |  |
|  | Тема 4. 1 Правила охраны труда | Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания. Техника безопасности в работе официанта. | **4** | **У-7****ТД-10** |
| Профессиональные и личностные качества официанта. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию Стандарт внешнего вида официанта |
| **Практическое занятие №4.** Отработка практических навыков безопасной работы | **2** |
| **5.** | **Раздел 5. Обслуживание потребителей организаций питания** | **104** |  |
|  | Тема 5.1 Характеристика деятельности официанта | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания. Классификация и характеристика ресторанов. Организация работы в ресторане. Должностные обязанности и права работников ресторана. | **6** | **З-8****ТД-1****ТД-2****ТД-7** |
| Компоненты обслуживания (производственные, организационные, этические и эстетические). |
| Подготовка торгового зала ресторана, посуды, приборов, столового белья к обслуживанию посетителей. |
| **Практическое занятие №5.** Отработка навыков подготовки зала, посуды, приборов, белья | **4** |
|  | Тема 5.2 Сервировка стола | Этапы процесса обслуживания. Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток.Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами. | **6**8 | **У-1****З-3****З-5****З-18****ТД-1****ТД-7** |
| Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. сервировка для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.Подготовка персонала к обслуживанию. |
| **Практическое занятие №6.** Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой в зависимости от вида обслуживания |
| **Практическое занятие №7.** Подбор столовой посуды, приборов для сервировки стола к завтраку, обеду, в зависимости от меню. Составление схем сервировки |
| **Практическое занятие №8.** Подбор столовой посуды, приборов для сервировки стола к ужину в зависимости от меню. Составление схем сервировки |
| **Практическое занятие №9.** Подбор столовой посуды, приборов для сервировки десертного и чайногостола. Составление схем сервировки |
|  | Тема 5.3Обслуживание потребителей | Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карту напитков, аперитива;прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд | **16** | **У-2****У-3****У-4****У-5****У-6****З-9****З-10****З-12****З-16****З-17****ТД-1****ТД-2****ТД-3****ТД-4****ТД-9** |
| Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд: французский (в “обнос”), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с использованием элементов самообслуживания),европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный. |
| Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованнойпосуды и приборов. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок. |
| Подбор посуды и правила подачи супов. Уборка посуды, досервировка стола. |
| Способы подачи вторых блюд. |
| Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод. |
| Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара |
| **Практическое занятие №10** Отработка навыков приема и размещения гостей, подачи воды и хлеба. | **30** |
| **Практическое занятие №11** Отработка техники приема заказов |
| **Практическое занятие №12** Отработка техники подачи холодных и горячих закусок |
| **Практическое занятие №13** Отработка техники подачи супов |
| **Практическое занятие №14** Отработка техники подачи рыбных блюд |
| **Практическое занятие №15** Отработка техники подачи горячих мясных блюд |
| **Практическое занятие №16** Отработка техники подачи сладких блюд, кондитерских изделий |
| **Практическое занятие №17** Отработка техники подачи холодных и горячих напитков |
|  | Тема 5.4 Организация обслуживания  | Обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд.  | **16** | **У-1****У-4****У-5****У-8****З-1****З-5****З-7****З-18** |
| Обслуживание посетителей в организациях питания, диетических столовых при санаториях , пансионатах, вагонах- ресторанах , ресторанах, кафе. |
| Приемы предварительных заказов на горячие блюда, напитки и обслуживания пассажиров непосредственно в вагонах. |
| Правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам. |
| Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерских изделий, сувенирами, цветами и другими товарами  |
| Накрытие и предварительное сервировка столов. Замена скатерти и салфеток по мере их загрязнения  |
| **Практическое занятие №18** Ролевая игра «Добро пожаловать к нам в ресторан» | **4** |
|  | Тема 5.5 Расчет с потребителями. | Наличный и безналичный расчет. Расчет по картам, чаевые | **2** | **ТД-8****ТД-6** |
| **Практическое занятие№ 19** Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта | **4** |
| **Практическое занятие № 20** Составление и подача счета, проводы посетителей |
|  | Тема 5.6Уборка зала | Уборка тарелок, приборов, расстановка мебели. Замена скатертей. | **4** | **У-9** |
| Правила сдачи и хранения столовой посуды и приборов. |
| **Практическое занятие № 21** Отработка навыков уборки со стола. Отработка навыков замены использованнойпосуды, приборов | **4** |
|  | **Итоговая аттестация. Квалификационный экзамен, в том числе:** |  |  |
|  | Проверка теоретических знаний | **2** |  |
|  | Практическая квалификационная работа | **4** |  |
|  |  **ИТОГО:** | **144** |  |

**3. Условия реализации Программы**

**3.1 Материально-техническое обеспечение:**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование мастерской, аудитории | Материально-техническое оснащение мастерской, аудитории(используемое оборудование, материалы) |
| Аудитория | с доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др., техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). |
|  | Оборудование:Банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратн, банкетные стулья, стол для кофемашины, кофемолка электрическая (с дозатором), пинчер разных размеров, большой и маленький, кофемашина профессиональная,холодильник барный со стеклянной дверью, ледогенератор (кубикового льда), кухонное оборудование, |
|  | Инструменты и приспособления:**посуда** (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);**стекло** (стакан, графин, бокал для напитков)**приборы** (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, ручник); поднос, штопор, миксер, блендер, шейкер, джиггер, щипцы в ассортименте, доска разделочная, барная стойка,ситечко конической формы, открывалка, гейзер, стакан для смешивания, риммер воронка, ступка, инструмент для льда, турка, нарзанник, наборы для специй, кольца для салфеток, ведерко для льда, шоты, мадлер, сквизер, коврик барный резина, фильтры для кофемашины, рожок для кофемашины, темпер. |

* 1. **Основная литература**

1. Профессиональный стандарт «Официант, бармен», регистрационный № 681, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н

2. Могильный, М. П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов. В 2т . Т.1. – М.: Де Ли плюс, 2016-888с.

3. Могильный, М. П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов. В 2т . Т.2. – М.: Де Ли плюс, 2016-395с.

4. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания (1-е изд.) М.: Академия, 2018

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 23.04.2018г. № 101-ФЗ]. Режим доступа: <http://base.garant.ru>

10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа: [http://base.garant.ru](http://base.garant.ru/)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа: [http://base.garant.ru](http://base.garant.ru/)

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. Режим доступа: [http://base.garant.ru](http://base.garant.ru/)

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:[http://base.garant.ru](http://base.garant.ru/)

14. Видеофильм: «Безупречный официант»

* 1. **Дополнительная литература**

1. Богушева В.И Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2008 -253с.

2. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011-320 с.

3. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. – М.: Магистр: Магистр, 2008 – 557с

4. Киселева Е. Н., Буданова О.Г. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. – М.: Вузовский учебник, 2008 – 192с

5. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М:Академия, 2002 г.

Журналы:

1. «Питание и общество».

2. «Ресторанные ведомости».

3. «Шеф».

4. «Гастроном»

**4. Оценка качества освоения Программы**

Оценка качества освоения программы включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

В качестве форм и процедур промежуточного контроля знаний, умений и навыков используются тестовые задания, деловые игры. Формой итоговой аттестации предусмотрен квалификационный экзамен.

**4.1 Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация по Программе предназначена для оценки результатов освоения обучающимися разделов Программы и проводится в виде зачетов.

**4.2 Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация по Программе представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего 16399 «Официант» 3-разряда и включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартов по профессии рабочего 16399 «Официант» 3-разряда. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

**Варианты заданий**

1. **Типовое задание для проверки теоретических знаний (Вариант 1)**

**Тест из 10 вопросов**

**1. Лезвия всех ножей должны быть направлены:**

А) Вправо

В) Влево

С) Столовый и закусочный ножи повернуты друг к другу

**2. Ножей и вилок на столе не должно быть более:**

А) Двух пар

В) Трех пар

С) Четырех пар

**3. Когда следует дополнять бокалы вином из уже открытой бутылки**

А) Когда бокалы становятся пустыми

В) Когда вина в бокалах останется на одну треть

С) Когда гость сам попросит об этом

**4. В каком виде следует подавать белые сухие вина?**

А) Подогретыми до 18–20 градусов

В) Охлажденными до 10–12 градусов

**5. Принимая заказ, следует находиться:**

А) с правой стороны от гостя

В) с левой стороны от гостя

С) 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

**Ответы:** 1-В; 2-В; 3-А; 4-В; 5-В; 6-С; 7-В; 8-В,С; 9-В; 10-С

**Критерии оценивания:**

|  |  |
| --- | --- |
| Число правильных ответов | Оценка |
| 10 | 5 (отлично) |
| 8-9 | 4 (хорошо) |
| 5-7 | 3 (удовлетворительно) |
| Меньше 5 | 2 (неудовлетворительно) |

1. **Типовое задание для практической квалификационной работы.**

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1**

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:

1. Холодная закуска из трески горячего копчения
2. Салат столичный
3. Солянка донская
4. Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
6. Сливки взбитые
7. Чай с лимоном

Предложить напитки и соответствующую посуду.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2**

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда:

1. Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)
2. Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)
3. Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
4. Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Десерт (арбуз)
6. Кофе черный

Предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3**

Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд:

1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным из вареного
7. Кофе черный с лимоном

Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.