государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»
_____ М.Н.Пономарёва
«___» _____ 2019г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации)

«ОФИЦИАНТ»

Златоуст
2019 г.

Содержание

№ п/п	Наименование	Стр.
1.	Пояснительная записка	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускник и требования к результатам освоения программы	4
3.	Учебный план	6
4.	Календарный учебный график	7
5.	Тематические планы и программы	8
6.	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	12
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	12
6.2	Требования к материально-технических условиям	12
6.3	Требования к информационным и учебно-методическим условиям	12
7.	Организация итоговой аттестации	15
8.	Фонды оценочных средств	16

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации «Официант».

Нормативную правовую основу разработки ДПО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);

- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

– профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);

Продолжительность программы составляет 2 недели (72часа). Обучение осуществляется по программам.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность тем, в случае необходимости может меняться, но при непременном условии, что программа будет выполнена полностью (по содержанию и общему количеству часов). Указанные изменения вносятся в программу после рассмотрения и утверждения их представителем.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование, и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы

2.1 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы у слушателя должны быть сформированы следующие компетенции:

– обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена;

– обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.

В результате освоения программы слушатель должен ***знать:***

– Требования охраны труда и техники безопасности. Общие требования охраны труда.

– Требования охраны труда перед началом работы и во время работы.

– Современные профессиональные технологии.

– Технология и приготовление блюд с помощью фламбе Транширование блюд перед гостями Gueridon Service.

– Метод обслуживания Silver service – лучшие отечественные и международные практики и методики подготовки кадров по ресторанному сервису с учетом стандарта компетенции «Ресторанный сервис» (Ворлдскиллс Россия).

– Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания

– Правила личной подготовки официанта к обслуживанию

– Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе

– Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания

– Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами

– Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья

– Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд

– Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд Правила и технику уборки использованной посуды

– Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания.

– Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания

– Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.

– Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей.

– Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения.

– Правила пользования сборниками рецептур на приготовление закусок и напитков.

– Правила личной подготовки бармена к обслуживанию.

уметь:

– Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов.

– Соблюдать стандарты чистоты в зале питания.

– Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью.

– Проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам

– Подавать блюда и напитки под руководством официанта.

– Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме.

– Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания

– Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.

– Проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию.

– Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков.

– Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков.

– Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления.

– Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

– Выполнять санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда.

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Утверждаю:
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____ М.Н.Пономарёва

«___» _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
(программа повышения квалификации)
«ОФИЦИАНТ»

Цель: Дополнительное профессиональное обучение (повышение квалификации)
Категория слушателей: лица, имеющие высшее и (или) среднее профессиональное образование.
Срок обучения: 72 часа
Форма обучения: очная, с применение дистанционных технологий

№	Курсы, предметы	Всего, час.	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1.	Требования охраны труда и техники безопасности	8	8		
2.	Приготовление коктейлей в баре	16	4	12	
3.	Встреча гостей, сервировка и обслуживание в ресторане	20	4	16	
4.	Овладение навыками бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков	20	10	10	
5.	Итоговая аттестация	8			Экзамен
	ИТОГО:	72	26	38	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Курсы, предметы	Дни									Всего часов за курс обучения
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Теоретическое обучение	8	8	8	8	8	8	8	8		64
	Итоговая аттестация									8	8
	ИТОГО:	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**72**

5. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*7*
1.	***Требования охраны труда и техники безопасности***	***8***	***8***		***Зачет***
1.1	Общие требования охраны труда	4	4		
1.2	Специфические требования охраны труда, техника безопасности и окружающей среды компетенций	4	4		
2.	***Приготовление коктейлей в баре***	***16***	***4***	***12***	***Экзамен***
2.1	MEP - подготовка к работе с гостями, встреча гостей, уборка	4	1	3	
2.2	Приготовление классических коктейлей	4	1	3	
2.3	Приготовление классических коктейлей метод приготовление «Шейк»	4	1	3	
2.4	Приготовление классических коктейлей метод приготовление «Стир», «Билд»	4	1	3	
3.	***Встреча гостей, сервировка и обслуживание в ресторане***	***20***	***4***	***16***	***Экзамен***
3.1	Знакомство с вином, сорта виноградов, регион. Декантация и аэрация красного вина. Идентификация вина по сорту винограда	8	2	6	
3.2	Mise en place – Сервировка "Ресторан" – на 4 гостя, прямоугольный стол	6	1	5	
3.3	Встреча и обслуживание гостей «Ресторан». Изучение метода обслуживания Silver service	6	1	5	
4.	***Овладение навыками бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков***	***20***	***10***	***10***	***Экзамен***
4.1	Приготовление горячих напитков (эспрессо, американо)	4	2	2	
4.2	Приготовление горячих напитков с молоком (капучино, латте)	4	2	2	
4.3	Технология подачи закуски «Паровая рыба»	4	2	2	
4.4	Технология подачи закуски «Коктейль из креветок»	4	2	2	
4.5	Технология подачи закуски «Сырная тарелка»	4	2	2	
5.	**Итоговая аттестация**	**8**			**Экзамен**
	ИТОГО:	**72**	**26**	**38**	

Рабочая программа

Тема 1. Требования охраны труда и техники безопасности

Общие требования охраны труда

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

- Средства индивидуальной защиты
- Требования охраны труда перед началом работы
- Требования охраны труда во время работы
- Требования охраны труда по окончании работ
- Требования охраны труда в аварийных ситуациях

Специфические требования охраны труда, техника безопасности и окружающей среды компетенций

Тема 2. Приготовление коктейлей в баре

МЕР - подготовка к работе с гостями, встреча гостей, уборка

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

МЕР - подготовка к работе с гостями, встреча гостей, уборка

- Кофемашина и правильное обращение с оборудованием.
- Основные способы приготовление профессионального кофе
- Прием и оформление заказов
- Оборудование, инвентарь и посуда в баре

Приготовление классических коктейлей

Практическое (план проведения занятия):

-Приготовление классических коктейлей

-Приготовить и сервировать разные коктейли, включая: (Взболтанные, взбитые, слоистые, смешанные, смешанные путем совместного растирания ингредиентов).

Приготовление классических коктейлей

Практическое (план проведения занятия):

Приготовление классических коктейлей метод приготовление «шейк»

Приготовление горячих напитков

Практическое (план проведения занятия):

– Подача и уборка различных горячих напитков
– Приготовление и оформление кофе на кофемашине.
– Техника взбивание молока, оценка качество эспрессо, сорта кофейных напитков.

Тема 3. Встреча гостей, сервировка и обслуживание в ресторане

Знакомство с вином, сорта виноградов, регион. Декантация и аэрация красного вина

Идентификация вина по сорту винограда

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

- Технология производства вина. Возраст вина и год урожая.
- Идентификация вина по сорту винограда
- Распознать на вид и на аромат вино

Практическое (план проведения занятия):

- Декантация и аэрация красного вина
- Процесс изготовления вин;
- Подробную информацию о винах, включая: (Сорт винограда, производство, страну и регион происхождения, урожай, характеристика)
- Сочетаемость блюд и вин.
- Способы хранения вин;
- Метод подготовки вина к сервировке
- Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин;
- Методы сервировки разных сортов вин;
- Сервировка вин к различным блюдам

Mise en place – Сервировка "Ресторан" – на 4 гостя, прямоугольный стол

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

- Презентации и внешнего вид ресторана;
- Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию.
- Сервировать стол и подготовить украшения для него;

Практическое (план проведения занятия):

- Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;
- Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;
- Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:
- (Столовые приборы, посуду, стеклянную посуду, столовое белье, мебель)
- Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, alacarte, бар, банкет, высокую кухню;

Встреча и обслуживание гостей «Ресторан». Изучение метода обслуживания Silver service

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

- Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.
- Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда.
- Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например:(«Bistro service», «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя).

Практическое (план проведения занятия Приготовление горячих напитков): Эффективная коммуникация и навык межличностного общения при работе с гостями.

Тема 4. Овладение навыками бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков

Приготовление горячих напитков

Практическое (план проведения занятия):

– Подача и уборка различных горячих напитков
– Приготовление и оформление кофе на кофемашине.

Приготовление горячих напитков

Практическое (план проведения занятия):

– Подача и уборка различных горячих напитков
– Приготовление и оформление кофе на кофемашине.
– Техника взбивание молока.

Технология подачи закуски «Паровая рыба»

Практическое (план проведения занятия):

- Подготовка инструментов и аксессуаров;
- Организация подсобного стола для филетирование паровой рыбы
- Последовательность выполнения работы

Приготовление фантазийного кофе

Практическое (план проведения занятия):

– Составить технологическую карту для фантазийного кофе.
– Подходящие спиртные напитки и ликеры для фантазийного кофе.
– Приготовление и оформление алкогольного и безалкогольного авторского кофейного напитка по списку ингредиентов.

Технология подачи закуски «Коктейль из креветок»

Практическое (план проведения занятия):

- Подготовка подсобного стола, а также инструментов
- Техника приготовления закусок из морепродуктов
- Соблюдение правил последовательности оформления

Технология подачи закуски «Сырная тарелка»

- Подготовка инструментов и аксессуаров;
- Организация подсобного стола для нарезки и оформлению блюд.
- Последовательность нарезки сыров

6. Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы

6.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ДПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

5.2. Требования к материально-техническим условиям

Материально-техническим обеспечением является материально-техническая база лаборатории по компетенции Ресторанный сервис ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»:

Барные стойки; Барные столы; Барные стулья; Холодильник барный маленький; Ледогенератор (кубикового льда); Мельница для льда; Кофемашина профессиональная полуавтомат; Стол для кофемашины; Общий стол для посуды и стекла барной зоны; Миксер; Блендер; Айсбакет; Совок для льда; Щипцы для льда; Ведро для охлажения бутылок; Подсобный стол; Столы на 2 персоны; Столы на 4 персоны; Стол круглый банкетный на 6 персон; Стулья ; Стойка с секциями; Ведро для шампанского; Газовая переносная плита; Декантер; Прорезиненный поднос; Нарзанник; Шейкер; Джигер; Мерный стакан; Мадлер; Стеллаж металлический; Столы металлические; Микроволновая печь; Пароконвектомат; Плита переносная электричекая, настольная, двухкомфорочная; Раковина профессиональная для мытья посуды; Секционные металлические ящики; Посуда; Лоток для фруктов; Приборы (закусочные, основные, десертные); Скатерти и салфетки; Ноутбук.

5.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Печатные издания:

– Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

– Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

– Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

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

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

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

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

– СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические 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://www.6pl.ru/gost/ SanPiN_232_1324_03.htm.

– СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

– Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

– Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

– Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

Дополнительные источники:

– Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

– Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

– Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

– Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

– Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

– Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

– Богушева В.И.Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

– Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

– Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

– Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с

Электронные ресурсы:

– Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

– Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

– Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

– Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

– Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

– Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

6. Организация итоговой аттестации обучающихся

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен, состоящий из теоретического задания и практической работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (ЭК) во главе с председателем.

Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих соответствующее образование; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Результаты итоговой проверки знаний оформляются протоколом.

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и прошедшему итоговую проверку знаний, выдается удостоверение установленного образца.

7. Фонды оценочных средств для проведения итоговой аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются организацией самостоятельно. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации слушателей к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.