

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И БИЗНЕСА»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «АКПТиБ»
Е.В. Самусенко

« 31 »

2019 г.

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

по профессии

16399 Официант


Квалификация: официант

Форма подготовки - очная

г. Бийск, 2019 Г.

Рассмотрена на заседании ПЦК
ТЭД и делопроизводства


Председатель ПЦК:

 Швецова О.А
(подпись)

« 31 » 09 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
УМР

Курсова В.М. 

Ф.И.О.
(подпись)

« 16 » 09 2019г.

Программа подготовки дополнительного образования по **16399 Официант**

Организация-разработчик: КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»

Разработчики:

Руководитель отдела маркетинга



Бирюкова М.В.

Менеджер ДПО



Брагина С.И

Преподаватели:



Анфилофьева Е.А.

Тишкова О.Н.

Рассмотрена педагогическом совете

Протокол педагогического совета № 1 от 30.08.2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Нормативные документы для разработки ПДПО по профессии
- 1.2. Общая характеристика программы подготовки **16399 Официант**
- 1.3. Нормативный срок освоения
- 1.4. Согласование программы с работодателями

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

- 2.1. Область профессиональной деятельности слушателя
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
- 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника
- 2.4. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Рабочая программа

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПДПО

- 4.2. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП
 - 4.2.1. Кадровое обеспечение
 - 4.2.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
 - 4.2.3. Материально-техническое обеспечение

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы для разработки программы по курсу 16399 **Официант** Нормативную правовую базу составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 16399 Официант (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 20.08.2013 N 29595);
- Профессиональный стандарт Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н)
- Положение АКПТиБ об оказании платных образовательных услуг

1.2. Общая характеристика программы

Программа подготовки регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочую программу и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.3. Нормативный срок освоения -72 часа.

1.4. Требования к слушателю

Лица, поступающие на обучение, должны иметь:

- аттестат об основном общем образовании.

1.5. Согласование программы с работодателями.

Программа ДПО по профессии 16399 «Официант» согласована с работодателями в части структуры и содержания - ООО «Шоколад» в лице директора О.П. Королевой.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУШАТЕЛЯ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;

- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- Обслуживание потребителей организаций питания.

2.4. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

Выпускник, освоивший программу ДПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Обслуживание потребителей организаций питания
ПК 1.1.	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта
ПК 1.2.	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками
ПК 1.3.	Руководство деятельностью бригады официантов
ПК 1.4	Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план по программе ДПО по профессии 16399 «Официант»

	16399 Официант Срок обучения 72 часа		Вид аттестации
1	Теоретическое обучение	36	
	Общепрофессиональные дисциплины		
1.1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	Зачет
1.2	Основы культуры профессионального общения	4	Зачет
1.3	Организация обслуживания в общественном питании	14	Зачет
1.4	Организация обслуживания в барах, буфетах	14	Зачет
2	Производственная практика	36	Зачет
	ВСЕГО	72	

Форма завершения обучения- квалификационный экзамен

Рабочая программа ДПО по профессии 16399 «Официант»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	Содержание		72	
Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	1	Классификация пищевых отравлений, их характеристика, профилактика. Глистные заболевания, их профилактика.	4	1
	2	Гигиена труда, личная гигиена работников общественного питания. Производственный травматизм, меры предупреждения производственного травматизма		1
	3	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 обслуживания посетителей.		1
	Практическая работа		1	
	1	Санитарные требования		
Раздел 2. Основы культуры профессионального общения	1	Этика. Основы деловой культуры. Основные принципы профессиональной этики. Виды профессиональной этики. Кодексы профессиональной этики. Правила поведения продавца.	4	2
	2	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		2
	Практические занятия		1	
	1	Деловая игра «Цикл продажи»		
Раздел 3. Организация обслуживания в общественном питании	1	Подготовка ресторана к обслуживанию потребителей. Классификация и характеристика ресторанов. Организация работы в ресторане. Должностные обязанности и права работников ресторана. Подготовка торгового зала ресторана, посуды, приборов, столового белья к обслуживанию посетителей. Сервировка столов (предварительная, исполнительная), виды складывания салфеток.	14	2
	2	Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, алкогольных и прохладительных напитков. Краткая характеристика блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила сервировки и подача блюд и кулинарных изделий. Ассортимент и характеристика прохладительных напитков. Правила подачи прохладительных напитков. Характеристика и ассортимент алкогольных напитков.	1	2

		водка, ликероводочные изделия, коньяки и прочее. Смешанные напитки. Классификация вин. Подбор напитков к закускам и блюдам. Порядок подачи вин и напитков.		
	3	Организация обслуживания потребителей в ресторане. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Правила работы с подносом. Подача буфетной продукции Способы подачи блюд и закусок. Правила подачи блюд и напитков. Последовательность и правила подачи закусок, супов, вторых горячих и сладких блюд, фруктов, напитков. Подача деликатесных закусок. Транширование птицы, дичи, рыбы, окорока, поросенка. Доготовка и фламбирование различных блюд. Подача фирменных блюд. Расчет с гостями. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.		2
	4	Формы обслуживания в ресторанах. Банкет. Приемы. Специальные (в гостиницах, на различных видах транспорта) и прогрессивные (экспресс-обслуживание, зал-экспресс, стол-экспресс, шведский стол) формы обслуживания. Характеристика и обслуживание приемов и банкетов (дипломатические приемы). Виды банкетов, порядок их обслуживания. Банкет с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай.		2
	Практические занятия		5	
	1	Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой в зависимости от вида обслуживания.		
	2	Подбор столовой посуды, приборов для сервировки стола к завтраку в зависимости от меню. Составление схем сервировки		
	3	Подбор столовой посуды, приборов для сервировки десертного и чайного стола. Составление схем сервировки		
	4	Составление и подача счета, проводы посетителей		
	5	Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами		
Раздел 4. Организация обслуживания в барах, буфетах	1	Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой и буфетом. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Этапы обслуживания в баре.	14	1
	2	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Размещение кассовой машины за стойкой бара. Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бара. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, ледогенераторами, холодильниками,	2	2

	наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	расписанию	подготовки) по документу об образовании	ая категория		всего	в т.ч. по указанному предмету, дисциплине, (модулю)		деятельности
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Профессиональная подготовка									
16399 Официант									
1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Тишкова О.Н.	Новосибирский аграрный университет, инженер общественного питания, Новосибирский институт повышения квалификации и переподготовки работников образования, учитель начальных классов	Первая категория	3	3	3	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
2	Основы культуры профессионального общения	Тишкова О.Н.	Новосибирский аграрный университет, инженер общественного питания, Новосибирский институт повышения квалификации и переподготовки работников образования, учитель начальных классов	Первая категория	3	3	3	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник

3	Организация обслуживания в общественном питании	Анфилофьева Е.А.	Кемеровский институт пищевой промышленности, инженер-технолог общественного питания	Первая категория	4	4	4	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
4	Организация обслуживания в барах, буфетах	Анфилофьева Е.А.	Кемеровский институт пищевой промышленности, инженер-технолог общественного питания	Первая категория	4	4	4	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
5	Производственное обучение	Анфилофьева Е.А.	Кемеровский институт пищевой промышленности, инженер-технолог общественного питания	Первая категория	4	4	4	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение по профессии ДПО 16399 «Официант»

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся одновременно изучающих предмет, дисциплину (модуль)
1	2	3	4	5
	16399 Официант			
1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	1. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/ А.И. Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2013 – 240 с.	10	10
2	Организация обслуживания в общественном питании	1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А. Радченко – Изд. 7-е, Ростов н/Дону: Феникс, 2013. – 318 с. илл. – (Среднее профессиональное образование)	10	10
3	Организация обслуживания в барах, буфетах	1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А. Радченко – Изд. 7-е, Ростов н/Дону: Феникс, 2013. – 318 с. илл. – (Среднее профессиональное образование)	10	10

4	Основы культуры профессионального общения	1. Сухарев В. Этика и психология делового человека. - М.: Издательско- торговый дом " Гранд", 1997	1	10
		2. Данкел Ж . Деловой этикет.- Ростов- на -Дону, Феникс 1997	1	
		3. Шейнов ВП. Психология и этика делового контакта- Минск , Амолфел 1997	1	
		4. Бороздина ГВ. Психология для делового общения.- М.: , Инфра- М, 1999-224с	1	
		5. Лисенкова О.Ю. Этика и психология деловых отношений.- М.: Дрофа, 2004.	1	
		6. Сорокина А. В. Основы делового общения. – Ростов н/Д : Феникс, 2004 . 224 с.	1	

4.3 Материально- техническое обеспечение по профессии ДПО 16399 «Официант»

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная / дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Реквизиты и сроки действия правоустанавливающих их документов
1	2	3	4	5	6
1.	“Уровень, ступень образования, вид образовательной программы, направление подготовки, специальность, профессия”				
	Предметы, дисциплины (модули):				
	16399 Официант				
1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	<u>Кабинет общественных дисциплин</u> Компьютер Мультимедийный проектор	Ул.Советская 28	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	
2	Основы культуры профессионального общения	<u>Кабинет общественных дисциплин</u> Компьютер Мультимедийный проектор	Ул.Советская 28	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	

3	<p>Организация обслуживания в общественном питании</p>	<p><u>Кабинет «Техническое оборудование кулинарного и кондитерского производства»</u> Компьютер Мультимедийный проектор Столы, стулья Столовая посуда Столовые приборы Скатерти, салфетки Инструменты, инвентарь</p>	<p>Ул.Советская 28</p>	<p>На праве оперативного управления. Форма собственности краевая</p>	
4	<p>Организация обслуживания в барах, буфетах</p>	<p><u>Кабинет «Техническое оборудование кулинарного и кондитерского производства»</u> Компьютер Мультимедийный проектор Столы, стулья Столовая посуда Столовые приборы Скатерти, салфетки Инструменты, инвентарь</p>	<p>Ул.Советская 28</p>	<p>На праве оперативного управления. Форма собственности краевая</p>	

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка освоения результатов основной профессиональной образовательной программы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта	<ul style="list-style-type: none"> - точность и грамотность выполнения инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания; - рациональность выполнения сервировки столов. 	<p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики.</p>
ПК 1.2. Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	<ul style="list-style-type: none"> - точность и грамотность расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы; - рациональность подачи готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания; - рациональность обслуживания массовых мероприятий в организациях питания. 	<p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики.</p>
ПК 1.3.Руководство деятельностью бригады официантов/барменов	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации работы бригады официантов; - точность и грамотность заказа, получения, организации хранения и использования бригадой официантов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; - рациональность контроля работы подчиненных и подготовки отчетности о работе бригады официантов. 	<p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики.</p>
ПК 1.4. Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания; - рациональность контроля работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания. 	<p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики.</p>

5.2. Организация итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен. Цель итоговой аттестации – установление уровня готовности обучающегося к выполнению профессиональных задач.