**Основная программа профессионального обучения**

**Наименование профессии**  **16399 Официант/ 11176 Бармен**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы профессионального обучения**

Программа профессионального обучения ОФИЦИАНТ/БАРМЕН - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества профессиональной подготовки обучающихся по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

– федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 №273 - ФЗ;

- профессиональный стандарт по профессии Официант/бармен, утв. [приказом](http://base.garant.ru/71295904/) Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н

– приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы профессиональной подготовки обучающихся по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен при очной форме получения образования составляет 254 часа

**1.3.Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение - без требований к образованию.

**1.4 Квалификационная характеристика выпускника**

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификации: Официант 3 разряд, Бармен - 4 разряд

**2. Характеристика профессиональной деятельности**

**выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения**

**2.1. Вид профессиональной деятельности:**

Подача блюд и напитков в организациях питания

**2.2. Основная цель вида деятельности:**

Обслуживание потребителей в организациях питания.

**2.3. Описание трудовых функций (функциональная карта профессиональной деятельности)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
| код | наименование | Уровень квалификации | наименование | код | Уровень квалификации |
| А | Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена | 3 | Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организаций питания | А/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок | А/02.3 | 3 |
| В | Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками | 4 | Сервировка столов организации питания | В/01.4 | 4 |
| Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них | В/02.4 | 4 |
| Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания | В/03.4 | 4 |
| Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы | В/04.4 | 4 |
| Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания | В/05.4 | 4 |
| Обслуживание потребителей организации питания напитками и закусками за барной стойкой | В/06.4 | 4 |

**А) Трудовая функция: Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организаций питания**

Трудовые действия:

- Проверка и расстановка мебели в задах обслуживания организации питания

-Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья

- Предварительная сервировка столов посудой и приборами

- Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам

- Помощь официанту при подаче блюд и напитков

- Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта

- Уборка столов в залах организации питания.

**Б) Трудовая функция:** Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок

- Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживании.

- Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду

- Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена

- Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена

- Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче

- Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче

- Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки

- Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры

- Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена

**В) Трудовая функция:** Сервировка столов организации питания

- Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов

- Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов

- Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья

- Сервировка столов с учетом стандартов организации питания

- Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов

- Контроль предварительной сервировки столов

**Г)** **Трудовая функция:** Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

- Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале

- Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков

- Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков

-Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания

- Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар

- Досервировка стола по меню заказа потребителей организации

**Д)** **Трудовая функция:** Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

- Получение блюд из основного производства организации питания

- Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете

- Подача холодных закусок

- Подача горячих закусок

- Подача первых блюд

- Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий

- Подача горячих напитков

- Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

- Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей

- Замена использованной посуды, приборов и столового белья

**Е) Трудовая функция:** Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

**-** Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания

- Предоставление счета за сделанный заказ потребителем организации питания

- Получение оплаты от потребителя за выполненный заказ

- Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

- Проводы потребителей предприятия организации питания

- Составление текущей отчетности по выполненным заказам

**Ж) Трудовая функция:**  Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

- Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания

- Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

- Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Подача напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

**И) Трудовая функция:** Обслуживание потребителей организации питания напитками и закусками за барной стойкой

- Оформление витрины и барной стойки

- Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов

- Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок

- Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации

- Встреча потребителей бара и прием заказа на продукция бара

- Разработка меню бара

- Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков

- Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков

- Приготовление холодных и горячих закусок

- Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок

- Контроль хранение и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок

- Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара

- Принятие и оформление платежей за выполненный заказ

- Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара

- Подготовка бара, буфета к закрытию

- Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу.

**3. Контроль и оценка достижений обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

* входной контроль;
* текущий контроль;
* итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

**Входной контроль**

Назначение входного контролясостоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме собеседования

**Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

* выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
* правильности выполнения требуемых действий;
* соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
* формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Итоговая аттестация по программе профессиональной подготовки обучающихся по профессии 16399 Официант/11176 бармен осуществляется в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится ГАПОУ ТТТ г. Орска для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения 16399 Официант/11176 бармен и установления на этой основе обучающимся, прошедшим обучение, квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в Профессиональном стандарте Официант/бармен, утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификация разряда Официант 3 разряда, Бармен 4 разряда и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

**4. Перечень учебных дисциплин (модулей), практики**

|  |  |
| --- | --- |
| **ОП** | **Профессиональный цикл** |
| ОП.01 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены |
| ОП. 02 | Основы культуры профессионального общения |
| ОП. 03 | Основы товароведения пищевых продуктов |
| ОП.04 | Правовые основы производственной деятельности |
| ОП. 05 | Организация обслуживания в общественном питании |
| УП | Учебная практика |
| ПП | Производственная практика |
|  | Квалификационный экзамен |