

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение «Торгово-технологический техникум»  
г. Орска Оренбургской области

Утверждаю:

Директор ГАПОУ ТТТ г. Орска

А.А. Блинков

«29» сентября 2016 г.



## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**«Официант,бармен»**

**Форма обучения - очная**

Орск, 2016 г.

Одобрена цикловой  
комиссией

Председатель:

---

Программа разработана на основе профессионального стандарта по профессии  
Официант/бармен, утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 1  
декабря 2015 г. N 910н

Организация-разработчик: ГАПОУ ТТТ г.Орска

Разработчики:

Владимилова С.А. преподаватель высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	13

## **1. Паспорт программы профессионального обучения «Официант-бармен»**

Программа профессионального обучения составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии Официант/бармен, утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального обучения может быть использована для обучения работников предприятий общественного питания и лиц, желающих освоить профессию «Официант, бармен»

### **1.2. Цели и задачи программы профессионального обучения – требования к результатам освоения:**

В результате освоения программы профессионального обучения студент **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 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, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителя предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании 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

**Иметь практический опыт:**

- обслуживания в барах, буфетах
- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия - основные понятия, термины и определения в области обслуживания;
- методы, формы, средства обслуживания;
- требования к обслуживающему персоналу.

**Официант, бармен должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:**

ПК 1.2.Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 2.1.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.4. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

При изучении программы профессионального обучения уделяется внимание обслуживанию посетителей в

общественном питании, практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности. Поэтому методика изучения программы строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Особую роль при изучении программы играет самостоятельная работа студентов. Поскольку самостоятельная работа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций с целью получения, систематизации и закрепления теоретических знаний и практических умений, а так же формирования самостоятельного мышления студентов.

Самостоятельные работы имеют профильную направленность, выделяя основные виды работы, такие как изучение нового материала, составление конспекта, работа со словарями , подготовка сообщений, презентаций. Что позволяет готовить специалистов, обладающих логическим мышлением, умеющих рационально организовывать свою деятельность и, главное, способные самостоятельно приобретать знания, необходимые для дальнейшего самообразования и карьерного профессионального роста.

### **Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения

16399 официант, 11176 бармен на базе основного общего образования  
- 2 месяца

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального обучения:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 108 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;  
самостоятельная работа – 36 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Объем и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	108
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа	36



## 2.2. Тематический план и содержание программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1</b> «Основы культуры профессионального общения. Правовые основы профессиональной деятельности».	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2
	Эстетика внешнего облика официанта, бармена. Психологические особенности делового общения и его специфика в сфере обслуживания и деятельности официанта правила протокола и этикета. Различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, приемы общения с учетом возраста, статуса гостя. Саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; Тактика поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности. Права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций. Формы оплаты труда. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	3
<b>Тема 2</b> «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Товароведение пищевых продуктов»	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2
	Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции; Санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции, хранению пищевых продуктов. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров Органолептическая оценка качества различных групп продовольственных товаров. Правила личной гигиены.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	10	3
Физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах, усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю.			
<b>Тема 3.</b> «Организация и технология обслуживания в	<b>Содержание учебного материала</b>	14	2
	Характеристика, виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий.		

общественном питании»	<p>Подготовительный этап. Подготовка торговых посещений к обслуживанию. Уборка помещений. Предварительная сервировка столов. Сервировка стола для завтрака, бизнес – ланча, комплексного обеда.</p> <p>Сервировка стола обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом. Подготовка персонала к обслуживанию. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков(сочетание блюд и напитков) ,уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами(методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с использованием элементов обслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный), очередность и технику подачи блюд и напитков), расчет с гостями согласно счету и проводов гостей.</p> <p>Правила и техника уборки использованной посуды;</p>		
	<b>Практические работы</b>	20	3
	<p>Назначение рюмок и фужеров, столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Отработка подготовительного этапа: освоение приемов сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, обеда по меню заказных блюд. Сервировка стола для массовых банкетных мероприятиях Отработка методов подачи блюд. Работа с подносом. Основные элементы обслуживания: отработка умений расчета с гостями согласно счету и проводов гостей и техники уборки использованной посуды;</p>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	10	3
<p>Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов. Банкет- фуршет. Особенности сервировки и подсчета количества посуды для обслуживания. Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Банкет- коктейль. Особенности организации. Организация воскресного ленча, бизнес – ленча, кофе – брейк, зал –экспресс. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету, особенности составления меню. Обслуживание выездных мероприятий.</p>			
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	

«Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»	<p>Характеристика баров и обслуживающего персонала: бармен, бариста, барбек: функции, основные требования</p> <p>Торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика,</p> <p>Барная стойка: понятие, назначение, виды.</p> <p>Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Подготовка к работе оборудования и техника безопасности при эксплуатации оборудования бара и соблюдение санитарных норм и правил;</p> <p>Информационное обеспечение деятельности бара.</p> <p>Личная подготовка бармена и официанта к работе. Требования к форменной одежде, обуви.</p> <p>Процедура приема заказа. Алгоритм исполнения заказа в баре, расчет с потребителем, оформление платежей по счетам. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>Техника откупоривания бутылок и разлива напитков. Правила подачи табачных изделий.</p> <p>Техника приготовления и правила подачи свежавыжатых соков. Правила подачи пива.</p> <p>Правила подачи минеральных вод и прохладительных напитков.</p> <p>Характеристика смешанных напитков и коктейлей Основные базы для коктейлей.</p> <p>Смягчающе-сглаживающие компоненты коктейлей. Ароматизирующие компоненты.</p> <p>Вкусо-ароматические компоненты Ароматические модификаторы. Коктейльный лед.</p> <p>Оформление коктейлей. Характеристика безалкогольных напитков.</p> <p>Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов.</p> <p>Стили работы бармена (классический, флейринг и спидмикс)</p> <p>технологии приготовления смешанных и горячих напитков;</p> <p>технологии приготовления простых закусок</p>		2
	<b>Самостоятельная работа</b>	10	
	Приготовление украшений для коктейлей		3
	<b>Лабораторно-практические работы.</b>	12	
	<p>Технология приготовления и подача смешанных напитков</p> <p>Технология приготовления крастов и слоистых коктейлей</p> <p>Технология приготовления и подача горячих безалкогольных напитков</p>		3
	Всего	108	



### **3. Условия реализации программы дисциплины**

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Организация производства и технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Оборудование учебного кабинета:

- плакаты,
- схемы
- столовое белье,
- натуральные образцы посуды ,столовых приборов.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- теле- видеотехника

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Нормативные документы

Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»№ 2300-1 от 07.02.1992(с изменениями и дополнениями )

Правила оказания услуг общественного питания.(Постановление правительства РФ от 15.08.97 г №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06. 2001 г №389 )

ГОСТ Р 50762-95 « Общественное питание .Классификация предприятий»

ГОСТ Р 50935-95 «Услуги общественного питания .Общие требования»

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

ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание .Термины и определения»

Основные источники:

Кучер Л.С, Шкуратова Л.М Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебники – М. Деловая литература, 2002

Дополнительные источники:

Справочник руководителя предприятия общественного питания . – М:Легкая промышленность и бытовое обслуживание ,2014.

С. и Л. Зигиль, Х. И. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайр. Ресторанный сервис – М. Центрполиграф, 2015

Чалов Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (серия «Учебники XXI века».- Ростов н/Д:Феникс,2012.-352 с.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Уметь: - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;	практических работ
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;	Защита практических работ
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;	Защита практических работ
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	Защита практических работ
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителя предоставлять счет и производить расчет с потребителем;	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;	Устный опрос
- соблюдать личную гигиену;	Устный опрос
Знать: - виды, типы и классы организаций общественного питания;	
-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;	Устный опрос
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;	Устный опрос
-правила личной подготовки официанта к обслуживанию;	Устный опрос
виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;	Устный опрос
-способы расстановки мебели в торговом зале;	Устный опрос
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;	Устный опрос

- методы организации труда официантов;	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	Тестирование
- способы подачи блюд;	Тестирование
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;	Устный опрос
- правила и технику уборки использованной посуды;	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
- кулинарную характеристику блюд;	Оценка результатов индивидуального контроля в форме составления конспектов
- правила сочетаемости напитков и блюд;	Устный опрос
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	Устный опрос
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы