

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Директор Комбината питания  
«Магия вкуса»

  
ФИО  
подпись \_\_\_\_\_  
«Магия Вкуса» М.Г. Сысова г. \_\_\_\_\_ 2022 г.  


УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения Тюменской области  
«Тюменский колледж производственных и  
социальных технологий»

  
подпись \_\_\_\_\_ Т.Е. Шпак  
« 11 » \_\_\_\_\_ 2022 г.  


**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

**по профессии 16399 Официант**

**наименование программы: Официант**

г. Тюмень, 2022 год

# ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 16399 Официант

наименование программы: Официант

## 1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

## 2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

### 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии 16399 Официант, и разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

– Федеральным законом №158-фз от 25 мая 2020 года «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих»

– Приказом от 28 августа 2020 года №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»

– профессиональным стандартом Официант/бармен (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н)

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

### ***Присваиваемый квалификационный разряд: 3***

## 2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

### ***Знать:***

3-1 Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

3-2 Правила личной подготовки официанта к обслуживанию

3-3 Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе

3-4 Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания

- 3-5 Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
- 3-6 Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
- 3-7 Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
- 3-8 Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
- 3-9 Правила и техника уборки использованной посуды
- 3-10 Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания
- 3-11 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Уметь:**

- У-1 Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
- У-2 Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- У-3 Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- У-4 Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам
- У-5 Подавать блюда и напитки под руководством официанта
- У-6 Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- У-7 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
- У-8 Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда

**Владеть профессиональными компетенциями (ПК)/трудовыми действиями(ТД1):**

- ТД1 Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
- ТД2 Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
- ТД3 Предварительная сервировка столов посудой и приборами
- ТД4 Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
- ТД5 Помощь официанту при подаче блюд и напитков
- ТД6 Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
- ТД7 Уборка столов в залах организации питания

**Содержание программы**

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население.

Трудоемкость обучения: 160 ак. часов.

Форма обучения: очная

### 3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Официант». Задачи обслуживания в предприятиях общественного питания	36	16	20	–	–	–
2.	Раздел 2. Обслуживание потребителей в ресторанах и кафе	42	18	24	–	–	–
3.	Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	24	6	18	–	–	–
4.	Раздел 4. Обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания	14	4	10	–	–	–
5.	Производственное обучение	36	–	36	–	–	–
	Консультация	2	–	–	–	–	2
	Квалификационный экзамен	6	–	–	–	6	–
	<b>ИТОГО:</b>	<b>160</b>	<b>44</b>	<b>108</b>	<b>–</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

### 3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ПК/ ТД
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Официант». Задачи обслуживания в предприятиях общественного питания</b>		<b>36</b>	
1.1.	Тема 1.1. Задачи совершенствования и особенности обслуживания в предприятиях общественного питания	<b>Содержание</b>	2	3-1
		Цели и задачи обслуживания.		
		Методы и формы обслуживания.		
		Прогрессивные технологии обслуживания		
1.2.	Тема 1.2. Основные правила и нормы работы	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-11
		Нормативная база ПОП		
		Требования охраны труда		
		Правила соблюдения производственной санитарии Соблюдение правил пожарной безопасности		
1.3.	Тема 1.3. Характеристика предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>	2	3-1
		Основные типы предприятий общественного питания (ПОП)		
		Основные классы общественного питания		
		Основные должности структуры управления рестораном		
1.4.	Тема 1.4. Производственные помещения предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>	2	3-1
		Виды и характеристика производственных помещений		
		Требования к производственным помещениям		
		Правила отпуска и хранения готовых блюд		
1.5.	Тема 1.5. Торговые помещения предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>	2	3-1
		Виды торговых помещений. Требования к торговым помещениям		
		Интерьер		
		Оборудование залов		
		<b>Практическое занятие 1</b>	2	У-1, У-2, У-7, У-8
		Моделирование интерьера торгового зала		
		<b>Практическое занятие 2</b>	2	У-1, У-2, У-7, У-8
		Анализ взаимосвязи производственных помещений.		
	<b>Практическое занятие 3</b>	2	У-1, У-2, У-7,	

		Анализ оснащения торговых помещений		У-8
1.6.	Тема 1.6. Характеристика и разновидности посуды	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-6
		Виды посуды		
		Посуда для сервировки стола		
		Посуда для индивидуального использования		
		Посуда для подачи блюд и напитков	4	У-3, У-4
		<b>Практическое занятие 4</b>		
		Идентификация столовой посуды		
Составление акта на бой, лом посуды				
1.7.	Тема 1.7. Основы составления меню	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2
		Меню как визитная карточка предприятия общественного питания. Принципы составления меню (совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, последовательность расположения блюд меню). Виды меню (со свободным выбором блюд, заказных блюд, дневного рациона, комплексных обедов и пр., в международной практике)		
		<b>Практическое занятие 5</b>	6	У-1, У-2, У-3, У-4
		Составление и оформление меню со свободным выбором блюд		
		Составление и оформление меню дневного рациона		
Составление и оформление меню комплексных обедов				
1.8.	Тема 1.8. Основы составления карты вин	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-8
		Карта вин. Последовательность расположения групп напитков в соответствии с особенностями ПОП. Особенности оформления карты вин		
		<b>Практическое занятие 6</b>	4	У-1 – У-4, У-5
		Составление и оформление карты вин		
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Обслуживание потребителей в ресторанах и кафе</b>	<b>42</b>		
2.1.	Тема 2.1. Этапы организации обслуживания	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5
		Подготовительный этап		
		Основной этап		
		Завершающий этап		
2.2.	Тема 2.2. Подготовка торговых залов к обслуживанию потребителей	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-7
		Подготовка ресторанной мебели к обслуживанию (столы, стулья, кресла, диваны)		
		Подготовка подсобных столов, стейшн, серванта		

		Основные приемы расстановки столов в зале (рядами, по диагонали, шахматный порядок, островной, линейный и др.)		
2.3.	Тема 2.3. Подготовка посуды, приборов, столового белья к обслуживанию	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-7
		Порядок получения столовой посуды, столового белья		
		Правила подготовки фарфоровой посуды к сервировке		
		Правила подготовки стеклянной посуды к сервировке		
		Правила подготовки столовых приборов к сервировке		
		Правила подготовки столового белья	6	У-1 – У-8
		<b>Практическое занятие 7</b>		
Техника полировки тарелок, стекла, столовых приборов				
		Техника накрытия столов скатертями		
		Техника складывания салфеток различной формы		
2.4.	Тема 2.4. Общие правила сервировки стола	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-7
		Понятие сервировка. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола. Виды сервировки стола. Последовательность сервировки стола		
2.5.	Тема 2.5. Предварительная сервировка стола	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-7
		Накрытие стола скатертью. Последовательность сервировки стола столовой посудой. Последовательность сервировки столовыми приборами. Последовательность сервировки стола стеклом. Сервировка стола салфетками		
		<b>Практическое занятие 8</b>	4	У-1 – У-8
		Выполнение предварительной сервировки стола		
2.6.	Тема 2.6. Встреча и размещение гостей в зале	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-7
		Швейцар, метрдотель, хостесс, их функции при встрече гостей		
		Правила размещения гостей в соответствии с этикетом		
		Профессиональные навыки официанта при встрече гостей	2	У-1 – У-8
		<b>Практическое занятие 9</b>		
Ролевая игра: встреча и размещение гостей				
2.7.	Тема 2.7. Прием и оформление заказов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-11
		Правила предложения меню и карты вин		
		Правила подачи аперитива		
		Правила приема и оформления заказа		
		Рекомендации по выбору и подаче закусок, блюд, напитков		
		Передача заказа на производство		

		<b>Практическое занятие 10</b>	4	У-1 – У-8
		Выполнение приема и оформления заказа		
		Рекомендации по выбору и подаче закусок, блюд, напитков		
2.8.	Тема 2.8. Организация процесса обслуживания в зале	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-11
		Досервировка стола в соответствии с принятым заказом		
		Правила подачи продукции сервис-бара		
		Основные методы подачи блюд (французский, английский, русский, немецкий, европейский и комбинированный)		
		Последовательность и правила подачи блюд и закусок		
		Правила и техника уборки использованной посуды (зачистка стола)		
		<b>Практическое занятие 11</b>	4	У-1 – У-8
		Выполнение техники сервировки стола в присутствии гостей в зале		
		Выполнение приемов подачи блюд и закусок, напитков		
		Выполнение уборки и замены использованной посуды, приборов (в две тарелки, в три тарелки)		
2.9.	Тема 2.9. Правила расчета с Потребителями. Культура обслуживания и правила этикета	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-11
		Виды расчета (наличный, безналичный, кредитная карта). Формы расчета (механизированная и автоматизированная)		
		Этикет. Кодекс правил поведения за столом		
		Культура потребления блюд, напитков		
		<b>Практическое занятие 12</b>	4	У-1 – У-8
		Выполнение техники расчета с гостем (заполнение бланка «счет»)		
<b>3.</b>	<b>Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий</b>		<b>24</b>	
3.1.	Тема 3.1. Банкет с полным обслуживанием официантами	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-11
		Виды приемов и банкетов. Прием заказа. Подготовка к проведению приемов и банкетов		
		Расстановка мебели, накрытие столов скатертями. Роль менеджера в организации банкетной службы		
		Сервировка стола		
		Правила размещения гостей за столом		
		Обслуживание банкета		
		<b>Практическое занятие 13</b>	6	У-1 – У-8
		Прием заявки на банкет		
		Оформление заказ-счета на обслуживание банкета-обед		
		Выполнение сервировки банкетного стола с полным обслуживанием		



		Составление заявок на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета с полным обслуживанием официантами			
3.2.	Тема 3.2. Банкет с частичным обслуживанием официантами	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-11	
		Особенности организации банкета			
		Сервировка стола			
		Обслуживание банкета			
		<b>Практическое занятие 14</b>	4		У-1 – У-8
Выполнение сервировки банкетного стола с частичным обслуживанием					
3.3.	Тема 3.3. Банкет-фуршет Банкет-коктейль	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-11	
		Подготовка к банкету. Преимущества банкетов коктейль			
		Сервировка фуршетного стола			
		Обслуживание банкета-фуршета			
		<b>Практическое занятие 15</b>	4		У-1 – У-8
		Выполнение сервировки фуршетного стола			
Выполнение сервировки банкет-коктейль					
3.4.	Тема 3.4. Банкет-чай	<b>Практическое занятие 16</b>	4	У-1 – У-8	
		Выполнение сервировки чайного стола			
<b>4.</b>	<b>Раздел 4. Обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания</b>		<b>14</b>		
4.1.	Тема 4.1. Обслуживание по типу «шведского стола»	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-11	
		Подготовка к обслуживанию (предварительная сервировка столов)			
		Ассортимент продукции шведского стола			
		Организация обслуживания по типу шведского стола			
		<b>Практическое занятие 17</b>	6		У-1 – У-8
		Выполнение сервировки шведского стола			
		Выполнение нарезки сыра и оформление сырной тарелки			
Выполнение техники подачи блюд европейским методом					
4.2.	Тема 4.2. Обслуживание праздничных вечеров	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-11	
		Виды праздников, классификация			
		Праздничная сервировка стола			
		Процесс обслуживания гостей			
		<b>Практическое занятие 18</b>	4		У-1 – У-8
		Выполнение тематической сервировки столов (Новый год, Рождество)			

		Выполнение тематической сервировки столов (8 Марта, День Победы)		
	<b>Производственное обучение</b>		<b>36</b>	
	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>8</b>	
		<b>Всего</b>	<b>160</b>	

### 3.3. Тематический план и содержание производственного обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
ПО.00	Производственное обучение	36	3-1 – 3-11, У-1 – У-8, ТД – ТД7
ПО.01	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - проведение инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов - выполнение предварительной сервировки столов (завтрак, обед, ужин, бизнес-ланч)	8	3-1 – 3-11, У-1 – У-8, ТД – ТД7
ПО.02	- разработка меню, карты вин и напитков - встреча и размещение гостей в зале - презентация гостям меню, карты вин, консультирование в выборе блюд и напитков - выполнение приема и оформления заказа - обслуживание в зале (правила подачи продукции сервис-бара, подача блюд и закусок)	8	3-1 – 3-11, У-1 – У-8, ТД – ТД7
ПО.03	- выполнение видов расчетов с потребителями - обслуживание банкетов (с частичным и полным обслуживанием) - обслуживание приемов (фуршет, прием-коктейль, кофе-брейк) - обслуживание тематических мероприятий - обслуживание по типу «шведский стол» - обслуживание в барах, буфетах	10	3-1 – 3-11, У-1 – У-8, ТД – ТД7
ПО.04	- приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на кассовых аппаратах, кассовые операции, правила составления и сдачи реестра	10	3-1 – 3-11, У-1 – У-8, ТД – ТД7

### 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 неделя	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Официант». Задачи обслуживания в предприятиях общественного питания
2 неделя	Раздел 2. Обслуживание потребителей в ресторанах и кафе
3 неделя	Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий Раздел 4. Обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания Производственное обучение
4 неделя	Производственное обучение Квалификационный экзамен
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий	

## 4. Условия реализации программы

### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис»	Теоретические занятия, консультации, промежуточная аттестация	-Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -компьютер, МФУ - маркерная доска; <u>Оборудование на 1 обучающегося:</u> Оборудование: - Кофемашина; - Кофемолка; - Шкаф холодильный; - Ледогенератор; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Барная стойка - Моечная ванна двухсекционная Инструменты: - ножи; - питчеры разных объемов; -набор инструментов для бара; -доска барная Расходные материалы: - перчатки; - салфетки; - шпажки коктейльные для украшения; - ветошь нетканая; - полотенца бумажные; - пищевая пленка; - трубочки коктейльные
	Практические	<u>Оборудование на 1 обучающегося:</u> Оборудование: - Кофемашина;

	занятия, Демонстрационн ый экзамен	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Кофемолка;</li> <li>- Шкаф холодильный;</li> <li>- Ледогенератор;</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</li> <li>- Барная стойка</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> <p>Инструменты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ножи;</li> <li>- питчеры разных объемов;</li> <li>-набор инструментов для бара;</li> <li>-доска барная</li> </ul> <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перчатки;</li> <li>- салфетки;</li> <li>- шпажки коктейльные для украшения;</li> <li>- ветошь нетканая;</li> <li>- полотенца бумажные;</li> <li>- пищевая пленка;</li> <li>- трубочки коктейльные</li> </ul>
--	--	---

#### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.).
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 3 29-ФЗ.
4. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 – ФЗ.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Основная литература:

1. Шувалова, И. А. Защита прав потребителей: пособие / И.А. Шувалова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 166 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; URL: <http://new.znaniium.com>]. — (Юридическая консультация). —

www.dx.doi.org/10.12737/22820. - ISBN 978-5-16-105551-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1014284>

2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452241>
3. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с., [16] с. цв. ил.
4. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.
5. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452306>
6. Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456862>

#### Дополнительная литература:

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. — 11-е изд., стер. — М.: Академия, 2013. — 432 с.
2. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 287 с
3. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/457045>

## **5. Оценка качества освоения программы**

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в виде квалификационного экзамена. Итоговая аттестация включает в себя:

- 1) экзамен в форме выполнения практического задания;
- 2) тестирование.

### **Пример тестовых заданий:**

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

- A) Вправо
- B) Влево
- C) Столовый и закусочный ножи повернуты друг к другу

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

- A) Двух пар
- B) Трех пар
- C) Четырех пар

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

- A) Когда бокалы становятся пустыми
- B) Когда вина в бокалах останется на одну треть
- C) Когда гость сам попросит об этом

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

- A) Подогретыми до 18–20 градусов
- B) Охлажденными до 5–6 градусов

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

- A) с правой стороны от гостя, двигаясь вокруг стола по часовой стрелке
- B) с левой стороны от гостя, двигаясь вокруг стола против часовой стрелки
- C) 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?**

- A) «У нас все вкусное!»
- B) «Что вы предпочитаете – мясо или рыбу?»
- C) «Вот это блюдо очень вкусное, вам надо его попробовать!»

#### **7. В какой последовательности следует подавать вторые блюда**

- A) Мясные и блюда из птицы и дичи, рыбные, овощные блюда, мучные, яичные блюда
- B) Рыбные блюда, мясные и блюда из птицы и дичи, овощные, мучные, яичные блюда
- C) Овощные, рыбные блюда, мучные, яичные блюда, мясные и блюда из птицы и дичи

#### **8. Когда следует убирать грязную посуду и приборы?**

- A) 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

**Пример практических заданий:**

1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, особенности подготовки и проведения. Составить меню и карту вин банкета-обеда на 18 человек, посвященного приезду делегации из Франции к выполнить фрагмент сервировки стола на 1 гостя в ресторане.

2. Банкет /прием/ по типу фуршет: назначение, характеристика, особенности подготовки и обслуживания участников банкета. Составить меню приема по типу фуршет на 120 человек, посвященного празднованию юбилея города, рассчитать количество официантов для обслуживания, количество столов и выполнить схему размещения мебели в зале ресторана.

**6. Составители программы**

Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Шлейкина Наталья Ивановна, методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»