

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: Аннотация на ООППОПП по профессии <b>«Официант, бармен»</b> Условное обозначение: Ан ООППОПП по профессии «Официант, <b>бармен»</b>	Редакция № 1 Изменение № _____

## АННОТАЦИЯ К ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»

### 1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Основная программа профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен» (далее – программа) государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии официант, бармен.

Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г №273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15 августа 2013 г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минтруда России №148н от 12 апреля 2013 г. «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года N 910н «Об утверждении профессионального стандарта "Официант/бармен".

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего «Официант, бармен»

### 1.2. Цель реализации программы

Целью реализации программы является получение лицами различного возраста компетенции, необходимой для выполнения вида / нового вида профессиональной деятельности «Обслуживание потребителей в организациях питания».

В рамках освоения программы осуществляется практическая подготовка обучающихся. ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» (включая МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании» и учебную практику), ПМ.02 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах» (включая МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах» и учебную практику) представлены в приложениях А – Д.

В рамках освоения рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла, рабочей программы профессионального модуля, (включая МДК и учебную практику) осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях обучающимися определенных видов работ,

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Аннотация на ООППОПП по профессии <b>«Официант, бармен»</b> Условное обозначение: Ан ООППОПП по профессии «Официант, <b>бармен»</b>	Редакция № 1 Изменение № _____	<b>Лист 2 из 5</b> <b>Контрольный</b> <b>экз.</b>

связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

### 1.3. Требования к слушателям (категории слушателей)

К освоению программы по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основное общее или среднее общее образование.

### 1.4. Уровень квалификации: 3

### 1.5. Срок освоения:

4 месяца / 480 часов

6 часов в день / 4 раза в неделю

### 1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**2.1. Область профессиональной деятельности:** обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена).

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности:

- потребности организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- 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;
- технология приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

Программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:

ПК1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Программа направлена на освоение следующих общепрофессиональных компетенций (ОПК) и общих компетенций (ОК):

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: Аннотация на ООППОПП по профессии <b>«Официант, бармен»</b> Условное обозначение: Ан ООППОПП по профессии «Официант, <b>бармен»</b>	Редакция № 1 Изменение № _____

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. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК.4. Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для подготовки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК.6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания.

ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): подача блюд и напитков в организациях питания.

Обучающийся в результате освоения программы должен **иметь практический опыт:**

- подготавливать зал и сервировать столы 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 напитков, их сочетаемости с блюдами;
- соблюдать правила ресторанного этикета и приветствия гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: Аннотация на ООППОПП по профессии <b>«Официант, бармен»</b> Условное обозначение: Ан ООППОПП по профессии «Официант, <b>бармен»</b>	Редакция № 1 Изменение № _____

- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и фруктов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления коктейлей;
- оценивать качество готовых коктейлей;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- 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;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- виды и классификации баров;
- материально – техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков.

#### **4. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ - ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»**

##### **ОП 01. Основы культуры профессионального общения**

Тема № 1 Стандартные обязанности официанта. Требования к внешнему виду официанта. Деловой стиль и этикет в работе официанта и бармена.  
Дифференцированный зачет.

##### **ОП 02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

Тема № 1 Основные сведения о гигиене и санитарии труда  
Тема № 2 Лечебное питание. Характеристика диет.  
Дифференцированный зачет.

##### **ОП.03 Товароведение пищевых продуктов**

Тема № 1 Общие сведения о пищевых продуктах. Химический состав и пищевая ценность.  
Тема № 2 Требования к качеству и сроки реализации пищевых продуктов  
Дифференцированный зачет.

##### **ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»**

###### **МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании**

Тема 1.1. Общие сведения об организации общественного питания  
Тема 1.2. Столовая посуда, приборы, белье.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Аннотация на ООППОПП по профессии «Официант, бармен» Условное обозначение: Ан ООППОПП по профессии «Официант, бармен»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 5 из 5 Контрольный экз.

Тема 1.3. Меню, прейскуранты, карты вин.

Тема 1.4. Обслуживание посетителей в торговом зале.

#### **УП 01. Учебная практика**

#### **ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом , с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**

##### **МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах**

Тема 2.1 Торговый сервис и услуги

Тема 2.2. Общие сведения о барах, смешанных напитков и коктейлях

Тема 2.3. Подготовка бара к обслуживанию клиента

Тема 2.4. Приготовление смешанных напитков и коктейлей

#### **УП 02. Учебная практика. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах**