

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

» октябрь 2024 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)**

ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

(Код профессии: 16399)

(Уровень квалификации - 3)

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Программа профессионального обучения (далее - программа) по профессии рабочего 16399 «Официант» позволяет освоить основные навыки профессии официанта.

Настоящая программа содержит комплекс знаний по организации работы официантов в ресторанных заведениях: подготовке зала к обслуживанию гостей, технологии обслуживания гостей в организации питания, требованиям охраны труда, санитарии и гигиены в организациях питания, программному обеспечению, используемому в работе официанта, правила профессионального этикета официанта при взаимодействии с гостями и другие знания.

Нормативную правовую основу программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт 33.013 «Официант, бармен» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 115н);
- Положение о дополнительном образовании и профессиональном обучении в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 01.04.2022 г.;
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет».

1.2. Цель программы

Целью программы является формирование у слушателей компетенций определенного уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в сфере общественного питания в соответствии с требованиями к 3-му квалификационному разряду по профессии 16399 «Официант»

1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

В соответствие с профессиональным стандартом 33.013 «Официант, бармен» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 115н) можно выделить следующие трудовые действия, на формирование и совершенствование которых направлена программа профессионального обучения:

- А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания;
- А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания;

- А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания;

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны::

РО1. Осуществлять прием заказов на бронирование столика и продукции на вынос.

РО2. Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами.

РО3. Встречать и размещать гостей за столом в зале организации питания, консультировать об особенностях кухни и блюд.

РО4. Подготавливать зал организации питания к обслуживанию.

РО5. Выполнять досервировку и пересервировку стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей.

РО6. Подавать блюда и напитки гостям организации питания, соблюдая правила профессионального этикета.

РО7. Соблюдать правила санитарии и гигиены, охраны труда и пожарной безопасности при выполнении профессиональных обязанностей официанта.

1.5. Категория слушателей

Студенты 3 курса ФГАОУ ВО СФУ ИТиСУ, обучающиеся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело в пределах освоения образовательной программы высшего образования 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы профессионального обучения допускаются слушатели, имеющие среднее общее образование. Опыт работы не требуется. Отсутствие медицинских противопоказаний для работы по профессии «Официант».

1.7. Продолжительность обучения

Трудоемкость обучения по программе составляет 144 часа.

1.8. Форма обучения:

Очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий)

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы профессионального обучения (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению).

Специализированный кабинет «Ресторанного сервиса», оснащенный барной стойкой, ресторанными столами, учебной мебелью. Кабинет

компьютерной графики и системы автоматизации предприятия, оснащенный компьютерами с выходом в Интернет, учебной мебелью.

Рабочее место преподавателя: компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, экран, доска; Интернет; офисное ПО.

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы профессионального обучения

Особенности построения программы профессионального обучения:

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний, умений и навыков, полученных в ходе изучения дисциплин;
- применение электронных образовательных ресурсов.

В поддержку дополнительной программы профессионального обучения разработан электронный курс «Официант» в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

1.11. Документ об образовании: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы
профессионального обучения «Официант»

Форма обучения – очно-заочная.

Срок обучения – 144 часа.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоем- кость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Лабораторные занятия	Практические и семинарские занятия		
1	Кулинарная характеристика блюд	14	8	4	4		6	зачет
2	Основы искусства обслуживания гостей в организациях питания	80	54	18	36		26	зачет
3	Программное обеспечение в работе официанта	18	12	-	12		6	зачет
4	Требования охраны труда, санитарии и гигиены в организациях питания	18	10	4		6	8	зачет
5	Итоговая аттестация	14	6	-		6	8	Квалификационный экзамен
	Итого	144	90	26	52	12	54	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы
профессионального обучения «Официант»

Категория слушателей: лица, имеющие общее среднее образование

Срок обучения: 144 часа

Форма обучения: очно-заочная

Режим занятий: 4 часа в день

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоем- кость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Лабораторные занятия	Практические и семинарские занятия		
1	Кулинарная характеристика блюд	14	8	4	4		6	PO3
1.1	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	7	4	2	2		3	PO3
1.2	Кулинарная продукция из различных видов сырья: характеристика, требования к качеству	7	4	2	2		3	PO3
2	Основы искусства обслуживания гостей в организациях питания	80	54	18	36		26	PO1 – PO6
2.1	Характеристика и виды столовой посуды, приборов, столового белья	18	12	4	8		6	PO4
2.2	Подготовка залов к обслуживанию потребителей	22	16	4	12		6	PO4
2.3	Основные этапы обслуживания гостей в зале: встреча и размещение гостей, прием заказа, выполнение заказа, расчет с потребителями.	10	6	2	4		4	PO1, PO2, PO3
2.4	Основные способы и правила подачи блюд, закусок и напитков в организациях питания	22	16	6	10		6	PO5, PO6
2.5	Профессиональный этикет в работе официанта	8	4	2	2		4	PO5, PO6
3	Программное обеспечение в работе официанта	18	12	-	12		6	PO2

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоем- кость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Лабораторные занятия	Практические и семинарские занятия		
3.1	Системы электронного меню в ресторанах, барах и кафе	6	4	-	4		2	PO2
3.2	Зал R-Keeper, система бронирования столов, касса r-keeper, POS-терминал	6	4	-	4		2	PO2
3.3	Мобильные приложения для ресторанного бизнеса, мобильный официант r-keeper	6	4	-	4		2	PO2
4	Требования охраны труда, санитарии и гигиены в организациях питания	18	10	4		6	8	PO7
4.1	Санитарные и гигиенические нормы и правила в работе официанта	10	6	2		4	4	PO7
4.2	Охрана труда и техника безопасности в работе официанта	8	4	2		2	4	PO7
5	Итоговая аттестация	14	6	-		6	8	PO1 – PO7
	Итого	144	90	26	52	12	54	

Календарный учебный график*
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Официант»

Форма обучения – очно-заочная

Срок обучения – 144 часа

Наименование модулей (курсов)	Неделя	Объем учебной нагрузки, час	Вид занятий (количество часов)				
			Лекции	Лабораторные занятия	Практические и семинарские занятия	СРС	Итоговый контроль
Кулинарная характеристика блюд	1	14	4	4		6	Зачет
Основы искусства обслуживания гостей в организациях питания	1-6	80	18	36		26	Зачет
Программное обеспечение в работе официанта	6-7	18	-	12		6	Зачет
Требования охраны труда, санитарии и гигиены в организациях питания	7	18	4		6	8	Зачет
Итоговая аттестация	8	14	-		6	8	Квалификационный экзамен
Итого		144	26	52	12	54	

**Календарный учебный график составляется для программ профессиональной переподготовки и представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, стажировок, итоговой аттестации*

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Осуществлять прием заказов на бронирование столика и продукции на вынос	Изучение текстов лекции, тестирование, решение ситуационных заданий. Проверка преподавателем заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО2. Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами	Изучение текстов лекции, тестирование, решение ситуационных заданий. Проверка преподавателем заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО3. Встречать и размещать гостей за столом в зале организации питания	Изучение текстов лекции, тестирование, решение ситуационных заданий. Проверка преподавателем заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО4. Подготавливать зал организации питания к обслуживанию	Изучение текстов лекции, тестирование, решение ситуационных заданий. Проверка преподавателем заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО5. Выполнять досервировку и пересервировку стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей	Изучение текстов лекции, тестирование, решение ситуационных заданий. Проверка преподавателем заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО6. Подавать блюда и напитки гостям организации питания, соблюдая правила профессионального этикета	Изучение текстов лекции, тестирование, решение ситуационных заданий. Проверка преподавателем заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО7. Соблюдать правила санитарии и гигиены, охраны труда и пожарной безопасности при выполнении профессиональных обязанностей официанта	Изучение текстов лекции, тестирование, решение ситуационных заданий. Проверка преподавателем заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»

2.2. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа слушателя предполагает углубление и закрепление теоретических знаний. Выполнение самостоятельной работы

слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения СФУ. Самостоятельно слушателями изучаются представленные кейсы, дополнительные ссылки и материалы по темам курса, а также краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (видео, скринкасты, подкасты, интерактивные справочники, текстовые пояснения).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

1. Барановский, В.А. Официант-бармен /В.А. Барановский. – Минск: Букмастер, 2013. – 427 с.
2. Балябина, Т. А. Напитки: классификация, характеристика, ассортимент, подача : учеб. пособие / Т. А. Балябина, О. А. Яброва. - Красноярск: КГТЭИ, 2008. - 427 с.
3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / Московский госуд. ун-т технологий и управления им. К.Г. Разумовского. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.
4. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учеб. пособие / А.В. Докторов. – М.: Издательский дом «Альфа-М»; М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2012. – 272 с.
5. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум. – Москва: Издательство «Магистр», 2021. – 544 с.
6. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] : Учебное пособие /Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – Москва: Издательство «Магистр», 2015. – 528 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document/?pid=504888&id=152583>
7. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – Москва: Издательство «Магистр», 2013. – 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document/?pid=389895&id=202753>
8. Иванов, А. Нормативные документы индустрии питания : справочник /А. Иванов. – М.: Ресторанные ведомости, 2010. – 303 с.
9. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность] / И.В Изосимова, О.М Сергачева ; Сиб. федерал. ун-т, Ин-т торговли и сферы услуг. - Красноярск : СФУ, 2022. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34208>
10. Изосимова, И.В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Изосимова, О.М. Сергачева. – Красноярск: СФУ, 2021. – 172 с. – Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-594441.pdf>

11. Изосимова И. В. Основы искусства обслуживания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие /И.В. Изосимова, О.М. Сергачева. - Красноярск: СФУ, 2017. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-146132506.pdf>

12. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник для сред. проф. образования: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004. – 430 с.

13. Куткина, М.Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, И.В. Симакова. – СПб.: Троицкий мост, 2022. – 672 с.

14. Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность] / Т. Н. Сафронова, А. М. Тимофеева ; Сиб. федерал. ун-т, Ин-т торговли и сферы услуг. - Красноярск : СФУ, 2021. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=31072>

15. Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс] : Учебное пособие /Н.В. Щеников. – Москва: Издательство «ФОРУМ», 2015. – 296 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document/?pid=469955&id=35470>

3.2. Программное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций и др.)

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/> .

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Программа предусматривает проведение текущей и итоговой аттестации. Текущая аттестация слушателей проводится на основе оценки активностей, а также качества выполнения лабораторных и практических работ. Обучение на программе профессионального обучения предполагает выполнение индивидуальных текущих заданий, тестирование, комментирование работ слушателей.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, согласно ст. 74 ФЗ «Об образовании в РФ».

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Аттестация проводится в виде квалификационного экзамена, состоящего из двух этапов: теоретического и практического. Основанием для аттестации является устно подготовленный слушателем ответ на теоретические вопросы билета и выполнение практико-ориентированного задания.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы, лабораторные, практические и самостоятельные задания по каждому модулю/дисциплине.

Критерии оценки освоения обучающимися дополнительной профессиональной программы

По результатам итоговых аттестационных испытаний, включенных в итоговую аттестацию, выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). При осуществлении оценки уровня сформированности компетенций, умений и знаний слушателей и выставлении отметки целесообразно использовать аддитивный принцип (принцип «сложения»):

- отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

- отметку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, показавший частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности;

- отметку «хорошо» заслуживает обучающийся, показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой;

- отметку «отлично» заслуживает обучающийся, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), всестороннее и глубокое изучение нормативно-технической документации литературы.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Программу составили:

Кандидат биологических наук, доцент,
доцент кафедры гостиничного дела



И.В. Изосимова

Кандидат технических наук, доцент,
доцент кафедры гостиничного дела



О.М. Сергачева

Руководитель образовательной программы:

Кандидат биологических наук, доцент,
доцент кафедры гостиничного дела



И.В. Изосимова