

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»
(ОБПОУ «КГТТС»)



Утверждаю
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев Е.Н. Брежнев
«03» сентября 2021 года
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16399 Официант
(профессиональная подготовка)

Наименование официант

Уровень квалификации официант, третий уровень/третий разряд

Срок обучения 4 месяца

Форма обучения очная

Курск, 2021

Основная программа профессионального обучения по профессии 16399 «Официант» (профессиональная подготовка) разработана на основании профессионального стандарта «Официант», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. N 910Н; единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел «Торговля и общественное питание» по профессии 16399 Официант, международных требований к подготовке официантов по компетенции «Ресторанный сервис» движения WorldSkills Russia, с учетом Технического описания компетенции «Ресторанный сервис» «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Пыжова Татьяна Николаевна – руководитель МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы
2. Результаты обучения по программе
3. Контроль и оценка результатов обучения по программе
4. Пояснительная записка к программе профессионального обучения
5. Программы практик
6. Программы дисциплин/модулей
7. Учебный план
8. Календарный учебный график

ПАСПОРТ
ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(профессиональная подготовка)

**Нормативно-правовые основы разработки программы
профессиональной подготовки**

Нормативно-правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) составляют:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации (с изменениями на 2 апреля 2014 года) (редакция, действующая с 13 апреля 2014 года);

2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

3. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» ст. 12.5, п. 4 приказа Минобрнауки России (в настоящее время Минпросвещения России) от 18 апреля 2013 года N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

4. Профессиональный стандарт 33.013 Официант, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 910н;

5. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», п. 5 б);

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 12 ноября 2018 года);

7. Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-318/03 от 31.07.09;

8. Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий, прошедших профессиональное обучение в различных формах, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-317/03 от 31.07.09;

9. Методические рекомендации по формированию многофункциональных центров прикладных квалификаций письмо Минобрнауки России (Министерства образования и науки РФ) от 17.06.13 №АК-921/6;

10. Техническое описание компетенции «Ресторанный сервис» Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы».

Требования к слушателям, поступающим на обучение

Образование: среднее общее образование; среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих, (служащих); профессиональное обучение - программы профессиональной

подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих.

Опыта практической работы: не требуется.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

Срок освоения программы

Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии **16399 Официант – 4 месяца или 17 недель.**

Трудоемкость программы - на освоение основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) предусмотрено **680 часов.**

Форма обучения - очная форма обучения.

Квалификационная характеристика слушателя

В рамках основной программы профессионального обучения по профессии 16399 Официант (профессиональная подготовка), обучающийся должен освоить обобщенные трудовую функцию: обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта – помощник официанта 3 уровня квалификации / официант 3 разряда. При условии успешного освоения основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) слушателю будет присвоен квалификационный третий уровень: помощник официанта / третий разряд: официант.

Выдаваемый документ

Лица, успешно освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, получают **свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.**

Результаты обучения по программе

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт	Умения	Знания
Подача блюд и напитков в организациях питания	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания	Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья	Соблюдать стандарты чистоты в зале питания	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		Предварительная сервировка столов посудой и приборами	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью	Правила подготовки зала, столового белья, посуды приборов к работе
		Выбор, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей)	Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам	Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
		Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам	Складывать салфетки для различных случаев и типов оформления	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
		Помощь официанту при подаче блюд и напитков	Подавать блюда и напитки под руководством официанта	Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
		Выбор блюд к винам с учетом эногастрономии	Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков (Silver service, банкетный сервис, семейное обслуживание,	Характеристика методов и форм обслуживания потребителей
		Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта		Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
		Уборка столов в залах организации питания		Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд

			Французский сервис, Шведский стол\мясной ресторан, канапе, Gueridon Service)	Компоненты, способы приготовления, подачи блюд, представленных в меню, в мере достаточной для консультирования гостей
			Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей	Правила и техника уборки использованной посуды
			Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме	Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания
			Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
			Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда	

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Основная цель вида профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей в организациях питания

Виды профессиональной деятельности и компетенции

Программа профессиональной подготовки направлена на освоение профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
в соответствии с профессиональным стандартом и присваиваемым квалификационным уровнем		
Подача блюд и напитков в организациях питания	ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания

В результате освоения основной программы профессионального обучения по профессии 16399 Официант (профессиональная подготовка) слушатель должен:

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков;
- разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;
- важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;
- целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;
- этику в отрасли общественного питания;
- актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;
- перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- правила подготовки зала, столового белья, посуды приборов к работе;
- способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания;
- технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;
- характеристика столовой посуды, приборов и столового белья;
- перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков;
- ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин;
- перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.;
- способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования;
- характеристика методов и форм обслуживания потребителей;

- правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд;
- правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
- методы сервировки разных сортов вин;
- сервировка вин к различным блюдам;
- компоненты, способы приготовления, подачи блюд, представленных в меню, в мере достаточной для консультирования гостей;
- правила и техника уборки использованной посуды;
- правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

уметь:

- представиться гостям в профессиональной манере;
- демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;
- эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;
- неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;
- всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;
- реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;
- обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;
- готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;
- соблюдать стандарты чистоты в зале питания;
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;
- сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;
- производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам;
- складывать салфетки для различных случаев и типов оформления;
- поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;
- подавать блюда и напитки под руководством официанта;
- придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;
- сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки;
- разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр;
- распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых

вин, аперитивов и ликеров;

- предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по выбору вин;
- выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино;
- продемонстрировать вино гостю;
- открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей.

Открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой;

- провести декантацию или аэрацию вина при необходимости;

- осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков (Silver service, банкетный сервис, семейное обслуживание, Французский сервис, Шведский стол\мясной ресторан, канапе, Gueridon Service);

- сервировка еды со специального столика - Gueridon;

- приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая: ассорти блюд; мясную нарезку; филетирование рыбы; подготовку и нарезку фруктов; подачу различных сыров; приготовление салатов и салатных заправок; фламбирование блюд (мяса или десертов);

- продемонстрировать правильное горение и процедуру;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

- на основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;

- подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;

- точно записать заказы гостей;

- выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;

- эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;

- всегда проявлять вежливость и обходительность;

- проявлять внимание без назойливости;

- уточнить у гостей, все ли в порядке;

- эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;

- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания;

- соблюдать личную гигиену и требования охраны труда.

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей организацию, содержание и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – обучающийся, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве (помощник официанта 3 квалификационного уровня / официант 3 разряда) в организациях питания.

Количество часов на освоение программы профессионального обучения

Всего – 680 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателей – 226 часов;

экзамен - 6 часов;

учебная и производственная практики – 432 часа;

консультаций – 8 часов;

квалификационный экзамен – 8 часов.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения по профессии 16399 Официант (профессиональная подготовка) включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций слушателей. Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и практике. Формы и условия проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения слушателей в начале обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация

Текущий контроль и оценка результатов освоения программ проводится преподавателями в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения слушателями индивидуальных заданий по следующим учебным дисциплинам:

ОП.01 Основы культуры профессионального общения;

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности;

ОП.05 Охрана труда;

ОП.06 Основы калькуляции и учета в общественном питании;

ОП.07 Кулинарная характеристика блюд;

и междисциплинарным курсам:

МДК 01.01 Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, профессионального модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена: зачет, дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамен – за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация по итогам практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Учебная и производственная практика завершаются дифференцированным зачетом.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся проводятся на основе оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), позволяющих определить соответствие (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающимися основным показателям оценки результатов подготовки.

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) имеет следующую структуру:

Индекс УД, ПМ, МДК	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, МДК	Формы промежуточной аттестации
Общепрофессиональный цикл		
ОП.01.	Основы культуры профессионального общения	Дифференцированный зачет
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Дифференцированный зачет
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дифференцированный зачет
ОП.04.	Правовые основы профессиональной деятельности	Зачет
ОП.05.	Охрана труда	Зачет
ОП.06.	Основы калькуляции и учета в общественном питании	Дифференцированный зачет
ОП.07.	Кулинарная характеристика блюд	Дифференцированный зачет
Профессиональный цикл		
ПМ.01	Обслуживание потребителей в организациях питания	
МДК.01.01	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	Экзамен
УП.01	Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.01	Производственная практика	Дифференцированный зачет
Итоговая аттестация		квалификационный экзамен

Формой итоговой аттестации является экзамен квалификационный, который включает в себя выполнение практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний, пределах квалификационных требований по профессии 16399 Официант, соответствующие сложности работ по данной квалификации: **помощник официанта третьего уровня / официант третьего разряда.**

Программа итоговой аттестации, содержащая формы и условия проведения итоговой аттестации, утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения обучающихся вначале

обучения.

В программе итоговой аттестации приводятся сведения об оценочных средствах, включающих тесты, практические задания, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных слушателями профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателем критериями, утвержденными образовательной организацией.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Основы культуры профессионального общения	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект нормативно-законодательной документации; – компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – нормативно-технологическая документация; – компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Правовые основы профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект учебно-наглядных пособий по модулю; – технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Основы калькуляции и учета в общественном питании	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект учебно-наглядных пособий по модулю; – технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Организация обслуживания в общественном питании	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект учебно-наглядных пособий по модулю; – технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Лаборатории	
Техническое оснащение и организация	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект учебно-наглядных пособий по модулю;

рабочего места	— технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Кулинарная характеристика блюд	— посадочные места по количеству слушателей; — рабочее место преподавателя; — комплект учебно-наглядных пособий по модулю; — технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Мастерская «Ресторанный сервис»	
Мастерская рассчитана на два рабочих модуля, оснащенных всем технологическим оборудованием, инвентарем и инструментами в соответствии инфраструктурным листом компетенции Ресторанный сервис «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)	

Информационное обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

№ п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
Основные источники				
1.	Учебное пособие для начального профессионального образования	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	Мармузова Л.В.	2019 год, Издательский центр «Академия»
2.	Учебник для среднего профессионального образования	Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания	Ботов М.И.	2018 год, Издательский центр «Академия»
3.	Учебник для среднего профессионального образования	Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений СПО	Лутошкина Г.Г.	2018 год, Издательский центр «Академия»
4.	Учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений	Основы правовых знаний	Шкатулла В.И.	2020 год, Издательский центр «Академия»
5.	Учебное пособие для начального и среднего профессионального образования	Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и в быту	Фатыхов Д.Ф.	2020 года, Издательские центр «Академия»
6.	Учебник для начального профессионального образования	Кулинария	Анфимова Н.А.	2020 год, Издательский центр «Академия»
Дополнительные источники				
1.	Учебник для студентов среднего профессионального образования	Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н.	2020 год, Издательский центр «Академия»
2.	Учебное пособие	Организация и проведение экспертизы и оценки качества	Ащряпова А.Х.	2020 год, Издательский центр «КноРус»

		продовольственных товаров		
3.	Учебно-практическое пособие	Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (лабораторный практикум)	Ашряпова А.Х.	2020 год, Издательский центр «КноРус»
4.	Справочное пособие	Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование	Могильный М.П.	2019 год, Издательский центр «Академия»
5.	Учебное пособие для среднего профессионального образования	Организация производства на предприятиях общественного питания	Мрыхина Е.Б.	2017 год, М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М.
6.	Учебное пособие для среднего профессионального образования	Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании	Калинина В.М.	2018 год, Издательский центр «Академия», «Мастерство»
7.	Нормативно-методическая документация	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	Голунова Л.Е.	2018 год, «Профинформ»
8.	Нормативно-методическая документация	ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	-	2014 год, М.: Стандартиформ
9.	Нормативно-методическая документация	ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	-	2014 год, М.: Стандартиформ
10.	Нормативно-методическая документация	ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу	-	2014 год, М.: Стандартиформ
11.	Нормативно-методическая документация	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	-	2015 год, М.: Стандартиформ
12.	Нормативно-методическая документация	СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,	-	08.11.2001 год

	изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
--	--	--	--

Кадровое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка)

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: образование высшее профессиональное и стаж работы не менее 1 года; требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего профессионального.

ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1. Учебный план
2. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

№ п/п	Индекс дисциплины	Наименование дисциплины
1.	ОП.01.	Основы культуры профессионального общения
2.	ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
4.	ОП.04.	Правовые основы профессиональной деятельности
5.	ОП.05.	Охрана труда
6.	ОП.06.	Основы калькуляции и учета в общественном питании
7.	ОП.07.	Кулинарная характеристика блюд

3. Рабочая программа профессионального модуля

№ п/п	Индекс профессионального модуля	Наименование профессионального модуля
1.	ПМ.01	Обслуживание потребителей в организациях питания