

АННОТАЦИЯ

к программе профессионального обучения профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего

Название образовательной организации, реализующей ПО	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»
Наименование программы	16399 Официант
Цель и задачи реализации программы	Обслуживание гостей в организациях питания
Категория слушателей	Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося, проводится на базе основного общего образования
Общая трудоемкость программы (час)	Срок освоения программы составляет 144 часа (1 месяц)
Форма обучения	Очная
Режим занятий	Обучение по программе осуществляется в составе учебной группы. Реализация программы предполагает теоретическую и практическую подготовку. Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут). В день не более 8 академических часов.
Структура и содержание программы	ПМ 1. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания Раздел 1. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания МДК 1. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания Учебная практика по разделу 1 Промежуточная аттестация по разделу 1 Раздел 2. Обслуживание гостей в холле организации питания МДК 2. Обслуживание гостей в холле организации питания Учебная практика по разделу 2 Промежуточная аттестация по разделу 2 Раздел 3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания МДК 3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания Учебная практика по разделу 3 Промежуточная аттестация по разделу 3 Итоговая аттестация Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа
Основные методы обучения	Программа предусматривает сочетание лекционных и практических занятий
Планируемые результаты освоения программы	Должен овладеть навыками: Приема и оформления заказа на бронирование столика. Приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку. Предоставления информации об организации питания. Ведения учета заказанных столиков в зале организации

	<p>питания. Встречи и приветствия гостей в организации питания. Информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещения гостей за столом в зале организации питания. Подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала. Подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей. Проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность). Поддачи блюд и напитков гостям организации питания. Сбора использованной столовой посуды и приборов со столов. Поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания.</p>
<p>Требования к результатам обучения</p>	<p>В результате освоения программы слушатели должны знать: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку. Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку. Стандарты приема входящих звонков. Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры. Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах. Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания. Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания. Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания. Правила подачи меню в организации питания. Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей. Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания. Виды сервировки стола при обслуживании гостей. Виды и назначение ресторанных аксессуаров. Характеристика столовой посуды, приборов. Правила и техника подачи блюд и напитков. Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола вовремя и после обслуживания гостей. Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов. Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней. Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
<p>Форма итоговой аттестации</p>	<p>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа</p>

**Документ, выдаваемый
в результате освоения
программы**

Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего
установленного образца