

## АННОТАЦИЯ

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

<b>Название образовательной организации, реализующей ПО</b>	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»
<b>Наименование программы</b>	16399 Официант
<b>Цель и задачи реализации программы</b>	Обслуживание гостей в организациях питания
<b>Категория слушателей</b>	Лица, имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих.
<b>Общая трудоемкость программы (час)</b>	Срок освоения программы составляет 400 часов (2,5 месяц)
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Режим занятий</b>	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.
<b>Структура и содержание программы</b>	<b>ПМ 1. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания</b> <b>Раздел 1. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания</b> <b>МДК 1. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания</b> Учебная практика по разделу 1 Промежуточная аттестация по разделу 1 Раздел 2. Обслуживание гостей в холле организации питания <b>МДК 2. Обслуживание гостей в холле организации питания</b> Учебная практика по разделу 2 Промежуточная аттестация по разделу 2 Раздел 3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания <b>МДК 3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания</b> Учебная практика по разделу 3 Промежуточная аттестация по разделу 3 Итоговая аттестация Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа
<b>Основные методы обучения</b>	Программа предусматривает сочетание лекционных и практических занятий
<b>Планируемые результаты освоения программы</b>	<b>Должен овладеть навыками:</b> 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><b>Требования к результатам обучения</b></p>	<p>В результате освоения программы слушатели должны <b>знать</b>:          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><b>Форма итоговой аттестации</b></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