

Председатель А.Ю. Лаврентьева

Е.А. Косарева

М.П. 19.06. 2026 г.



Профессиональная подготовка по профессии **Официант**
 Категория слушателей - обучающиеся старших классов общеобразовательных учреждений
 Нормативный срок обучения - 350 часов
 Режим занятий - 12 часов в неделю

Наименование разделов, тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				С использ ованием ДОТ	Формы аттестации	
	Итого	Виды занятий, в т.ч.					
		ТЗ	ПЗ	СР			К
Раздел 1. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания	56	11	45				
Тема 1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2	2					
Тема 2. Порядок и процедура приема заказа, правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку	4	4					
Тема 3. Стандарты приема входящих звонков, сообщений, полученных через мессенджеры. Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах.	4	4					
Учебная практика по разделу 1	45		45				
Промежуточная аттестация по разделу 1	1	1				зачет	
Раздел 2. Обслуживание гостей в холле организации питания	66	17	49				
Тема 1. Процедура встречи и приветствия гостей, приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания	8	8					
Тема 2. Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом, правила подачи меню в организации	8	8					

Наименование разделов, тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				С использ ованием ДОТ	Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				
		ТЗ	ПЗ	СР	К	
питания						
Учебная практика по разделу 2	49		49			
Промежуточная аттестация по разделу 2	1	1				зачет
Раздел 3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания	124	45	79			
Тема 1. Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей, виды расстановки мебели в зале организации питания	4	4				
Тема 2. Виды сервировки стола при обслуживании гостей.	8	8				
Тема 3. Виды и назначение ресторанных аксессуаров. Характеристика столовой посуды, приборов	6	6				
Тема 4. Правила и техника подачи блюд и напитков	8	8				
Тема 5. Правила уборки, способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей.	6	6				
Тема 6. 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	8	8				
Тема 7. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	4	4				
Учебная практика по разделу 3	79		79			
Промежуточная аттестация по разделу 3	1	1				зачет
Раздел 4. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания	96	27	69			
Тема 1. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения. Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка,	10	10				

Наименование разделов, тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				С использ ованием ДОТ	Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				
		ТЗ	ПЗ	СР	К	
снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения						
Тема 2. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей. Виды барного оборудования и инвентаря. Характеристика столовой посуды, приборов в организации питания	8	8				
Тема 3. Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками. Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков. Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования	8	8				
Учебная практика по разделу 4	69		69			
Промежуточная аттестация по разделу 4	1	1				зачет
Итоговая аттестация/ Квалификационный экзамен:						Кв. экзамен
- проверка теоретических знаний	8	1	7			
- практическая квалификационная работа						
Всего:	350	101	249			