

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

пзатъ
СОГЛАСОВАНО *директор*
директор ООО, Дж Кухня
(наименование предприятия/организации)
ДОКУМЕНТ № *Создано 8 в*
« *20* » г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ОГК»
И.Г. Золкина
« *20* » г. 2018г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего

16675– Официант

Уровень квалификации – 3

г. Оренбург
2018 г.

АННОТАЦИЯ

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего

16675– Официант

Срок освоения 3 месяца

1. Требования к слушателям

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат о получении:

- среднего общего образования;
 - основного общего образования, достигшие 18-ти летнего возраста;
- основного общего образования, не достигшие 18-ти летнего возраста при условии их обучения по основным общеобразовательным программам, предусматривающим получение среднего общего образования

2. Требования к результатам освоения программы

Официант 3-го квалификационного разряда должен

знать:

- правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;
- краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;
- цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары;
- виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи;
- правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

уметь:

- обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания, и др.
- прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах.
- разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах -

горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями.

- накрытие и предварительная сервировка столов.

- замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов.

Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

Профессиональные компетенции

Выпускник программы должен обладать следующими компетенциями:

- Сервировка столов организации питания;
- Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них;
- Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания;
- Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы;
- Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания.

3. Программой предусмотрены следующие виды учебной работы:

| Вид учебной работы | Всего часов |
|--|---|
| Общий объем программы (час.) составляет | 500 |
| В том числе: | |
| Теоретические занятия | 36 |
| Практические занятия | 40 |
| Лабораторные работы | |
| Самостоятельная работа студента | 414 |
| Учебная практика | 72 |
| Производственная практика | 144 |
| Санитария и гигиена в пищевом производстве | зачет |
| Товароведение продовольственных товаров | зачет |
| Экономические и правовые основы производственной деятельности | зачет |
| Характеристика деятельности официанта. Современные представления о меню | дифференцированный зачет |
| Характеристика столового белья, посуды и приборов | дифференцированный зачет |
| Сервировка столов организации питания | дифференцированный зачет, дифференцированный зачет |

| | |
|--|---|
| Встреча, прием заказов и проведение расчетов с потребителями организации питания | дифференцированный зачет |
| Рекомендация блюд и напитков. | дифференцированный зачет |
| Формы банкетного обслуживания | дифференцированный зачет, дифференцированный зачет |
| Специальные формы обслуживания | дифференцированный зачет |
| Учебная практика | дифференцированный зачет |
| Производственная практика | дифференцированный зачет, дифференцированный зачет |
| Итоговая аттестация | экзамен |

4. Общая трудоемкость освоения программы составляет: 500 час.