

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»

№п/п	Модуль, тема	Количество часов	
		Аудиторных (лекционных, лабораторных)	Самостоятельная работа
<b>Модуль 1.</b> Основные вопросы в организации обслуживания потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена		<b>8</b>	<b>4</b>
Тема 1.1	Санитария и гигиена в пищевом производстве	2	1
Тема 1.2	Товароведение продовольственных товаров	3	1
Тема 1.3	Основы культуры профессионального общения	2	
Тема 1.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	1	2
<b>Модуль 2.</b> Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена		<b>42</b>	<b>18</b>
Тема.1	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена	3	1
Тема 2	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	2	
Тема 3	Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок	6	2
Тема 4	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	3	1
Тема 5	Сервировка столов организации питания	6	2
Тема 6	Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	1	1
Тема 7	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	6	2
Тема 8	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	1	1

Тема 9	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	2	2
Тема.10	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	3	2
Тема.11	Руководство деятельностью бригады официантов /барменов	1	1
Тема.12	Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов / барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря	3	1
Тема.13	Организация работы бригады официантов/барменов	1	1
Тема. 14	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов	3	1
	Комплексный экзамен	1	
	<b>ИТОГО</b>	<b>50</b>	<b>22</b>