

Учебный план*

по программе «Помощник официанта»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Выполнение вспомогательных работ под руководством рабочего более высокой квалификации	8ч
Тема 3	Правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам	8ч
Тема 4	Краткая кулинарная характеристика, очередность и температуру подачи блюд	8ч
Тема 5	Цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары	8ч
Тема 6	Виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи	8ч
Тема 7	Правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря	8ч
Тема 8	Порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов	4ч
Тема 9	Обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам	2ч
Тема 10	Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах	2ч
Тема 11	Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	160ч



Утверждаю

Директор ООО МПЦ «Феникс» _____ Г.В. Котрухов

* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утвержденным и применяемым организацией