

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ  
АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
Профессия «ОФИЦИАНТ»  
КВАЛИФИКАЦИЯ: «Официант 4 разряда»

Краснодар

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

**1. Цель освоения дисциплины** – цель образовательной программы профессионального обучения по профессии Официант — профессиональная и личностная подготовка специалистов к будущей практической деятельности по должности Официант 4 разряда, (формирование у обучающихся компетенций, необходимых для приобретения новой квалификации и применения полученных компетенций в профессиональной деятельности в обслуживании потребителей в организациях питания)

**2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины** знать:

- Характеристика блюд и напитков, включенных в меню
- Правила сочетаемости напитков и блюд
- Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
- Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
- Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
- Классификация кофе по видам и степени обжарки
- Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
- Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
- Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
- Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
- Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
- Техника продажи презентации блюд и напитков
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Уметь:

- Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты
- Порядок проведения расчетов при наличии программ
- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием
- Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, в
- Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли
- Готовить и подавать свежавыжатые соки
- Готовить, оформлять и подавать чай, кофе
- Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки
- Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей
- Разрешать конфликтные ситуации;

Владеть:

- Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок
- Презентовать напитки с элементами бармен-шоу
- Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполнении заказа и реализованной продукции в баре
- Ставить задачи сотрудникам, находящиеся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре;
- Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и Закусок
- оформления витрины и барной стойки
- приеме, оформлении и уточнении заказа на напитки и барную продукцию
- организация питания
- приготовлении и подаче алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе

### **3. Общая трудоемкость дисциплины: 158 ч.**

#### **4. Содержание дисциплины**

Основы предпринимательской деятельности

Требования охраны труда и техники безопасности

Основы профессиональной техники

Отрядные ценности. История и структура РСО. Позиционирование РСО.

Организация деятельности штабов студенческих отрядов.

Специфика работы на трудовых проектах студенческих отрядов.

Основы санитарии и гигиены.

Помещение, инвентарь и оборудование, и ресторанов, и других организаций питания.

Особенности обслуживания посетителей в зале ресторана и туристов в гостинице.