

## Учебный план «Официант»

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практическая подготовка	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>32</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	
1.1	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	6	5	-	1	Зачет
1.2	Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	10	8	-	2	Зачет
1.3	Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	4	2	1	1	Зачет
1.4	Требования охраны труда и техники безопасности	12	6	5	1	Зачет
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>544</b>	<b>220</b>	<b>311</b>	<b>13</b>	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	4	-	3	1	Зачет
	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	22	10	10	2	ДЗ
	Профессиональная этика и культура обслуживания	24	10	12	2	ДЗ
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	30	20	8	2	ДЗ
2.2	Модуль «Ресторан»	188	80	106	2	ДЗ
2.3	Модуль «Бар»	138	50	86	2	ДЗ
2.4	Модуль «Бариста»	138	50	86	2	ДЗ
<b>3.</b>	<b>Раздел 3. Практика</b>	<b>792</b>	<b>-</b>	<b>788</b>	<b>4</b>	
3.1.	Учебная практика	<b>108</b>	-	106	2	ДЗ
3.2.	Производственная практика	<b>684</b> (19 нед.)	-	682	2	ДЗ
<b>4.</b>	<b>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа</b>	<b>12</b>	-	-	<b>12</b>	Тест ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>1380</b>	<b>241</b>	<b>1105</b>	<b>34</b>	