



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ПРОФЕССИИ БУДУЩЕГО»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель генерального директора
по проектному офису
АНО «Профессии будущего»



Е. Е. Дурнева

«18» сентября 2025 г.

ПРОГРАММА

профессиональной подготовки рабочих по профессии
«Официант»
(квалификация – 3-й разряд, код профессии – 16399)
(наименование программы)

Цель: изучение устройства оборудования и технологии выполнения работ, приобретение знаний, умений и навыков безопасного выполнения работ в объеме требований 3-го разряда квалификационной характеристики профессии «Официант»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория обучающихся:	лица, не моложе 18 лет	Форма обучения:	очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий
Минимальный уровень образования принимаемых на обучение:	основное общее	Недельная нагрузка:	30 часов
Продолжительность обучения:	5 недель	Режим занятий:	5 дней в неделю по 6 часов

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			Очное обучение		Заочное обучение	
			теорет. занятия	практ. занятия		
1.	Теоретическое обучение	52	18	32	2	
1.1.	Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания. Охрана труда, санитария и гигиена, пожарная безопасность в работе официанта	6		4	2	зачет
1.2.	Виды организаций питания. Ресторанный этикет и протокол. Виды и этапы обслуживания гостя	6	2	4		
1.3.	Типология гостей. Этикет общения с гостями организации питания. Техники продаж	6	2	4		
1.4.	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей	6	4	2		
1.5.	Характеристика столовой, барной посуды и приборов. Виды сервировки стола. Правила и техника подачи блюд и напитков. Правила порционирования, розлива, сервировки и украшения напитков. Правила уборки использованной посуды и приборов	10	4	6		зачет
1.7.	Школа клиентского сервиса	18	6	12		зачет
2.	Практическое обучение ¹	102	–	102		
2.1.	Учебная практика	48		48		
2.1.1.	Инструктаж. Ознакомление с рабочим местом официанта и видами выполняемых работ	2	–	2		
2.1.2.	Подготовка столовой посуды и приборов. Использование столовой посуды и приборов (расстановка, перемещение, сервировка и уборка стола)	4	–	4		
2.1.3.	Меню организации питания. Краткая характеристика блюд и напитков. Предложение (рекомендация) и подача блюд и напитков	6	–	6		зачет
2.1.4.	Барное оборудование и инвентарь. Работа с напитками	3	–	3		
2.1.5.	Приветствие и размещение гостей. Подача меню, сервировка, пересервировка и уборка стола. Расчеты и прощание с гостями	9	–	9		зачет
2.1.6.	Самостоятельное выполнение работ в качестве официанта 3-го разряда под руководством мастера практического обучения	24	–	24		зачет
2.2.	Производственная практика	54		54		
2.2.1.	Инструктаж. Ознакомление с рабочим местом официанта и видами выполняемых работ	2	–	2		
2.2.2.	Подготовка столовой посуды и приборов. Использование столовой посуды и приборов (расстановка, перемещение, сервировка и уборка стола)	4	–	4		
2.2.3.	Меню организации питания. Краткая характеристика блюд и напитков. Предложение (рекомендация) и подача блюд и напитков	6	–	6		зачет
2.2.4.	Барное оборудование и инвентарь. Работа с напитками	3	–	3		
2.2.5.	Приветствие и размещение гостей. Подача меню, сервировка, пересервировка и уборка стола. Расчеты и прощание с гостями	9	–	9		зачет

¹ Занятия могут проводиться с делением на подгруппы.

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			Очное обучение		Заочное обучение	
			теорет. занятия	практ. занятия		
2.2.6.	Самостоятельное выполнение работ в качестве официанта 3-го разряда под руководством мастера практического обучения	30	—	30		зачет
3.	Квалификационный экзамен ²	10	2	8		экзамен
3.1.	Проверка теоретических знаний	2	2	—		
3.2.	Практическая квалификационная работа	8	—	8		
	Итого:	164	20	142	2	

² Прием экзамена осуществляется комиссией в составе трех человек. Экзамен может проводиться с делением на подгруппы.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа «Официант» предназначена для профессиональной подготовки лиц, направленных на обучение в АНО «Профессии будущего».

На обучение принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие образование не ниже основного общего и личную медицинскую книжку, а также прошедшие обучение по программе «Основы работы с кассовой техникой».

Программа рекомендуется для лиц, имеющих профессии, компетенции или опыт работы, связанные с организацией питания, обслуживанием посетителей.

Программа обучения разработана на основе квалификационных требований, установленных квалификационной характеристикой профессии «Официант» 3-го разряда, содержащейся в действующем Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих (выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание»), а также с учетом требований профессионального стандарта «Официант, бармен», утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 115н.

Обучение направлено на приобретение профессиональной компетенции для выполнения основных, наиболее часто встречающихся работ по профессии «Официант». Конкретное содержание, объем и порядок выполнения работ на каждом рабочем месте устанавливаются на предприятиях, в организациях стандартами, рабочими инструкциями или другими документами. Кроме работ, предусмотренных квалификационными характеристиками, официанты должны также выполнять работы, связанные с приемкой и сдачей смены, своевременной подготовкой к работе и уборкой своего рабочего места, оборудования, инструментов, приспособлений и содержанием их в надлежащем состоянии.

Теоретическое обучение проводится в специализированных учебных кабинетах. В процессе теоретического обучения проводятся практические занятия.

Практическое обучение проводится на учебных объектах АНО «Профессии будущего» с использованием оборудованных учебно-рабочих мест (учебная практика) и может проводиться на рабочих местах организаций, с которыми АНО «Профессии будущего» сотрудничает в области подготовки рабочих кадров (производственная практика).

После окончания теоретического и практического обучения проводится квалификационный экзамен для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим обучение, 3-го квалификационного разряда по профессии «Официант». Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований.

Обучающиеся, успешно освоившие программу подготовки рабочих и сдавшие квалификационный экзамен, получают свидетельство установленного образца о профессии рабочего, должности служащего, подтверждающее получение квалификации по профессии рабочего «Официант» (код профессии – 16399) 3-го разряда.

Официанты востребованы в организациях питания.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМПЕТЕНЦИЯ

В результате освоения программы формируется следующая профессиональная компетенция:

Официант 3-го разряда будет знать:

- правила сервировки столов;
- правила обслуживания посетителей;
- меню организации питания, краткую кулинарную характеристику реализуемой продукции;
- правила порционирования, розлива, сервировки и украшения напитков;
- правила эксплуатации используемого оборудования и инвентаря;
- ресторанный этикет и протокол, этикет общения с гостями.

Официант 3-го разряда будет уметь:

- встречать посетителей организации питания, оказывать помощь в рассадке гостей;
- давать краткую кулинарную характеристику реализуемой продукции;
- рекомендовать блюда и напитки;
- выполнять сервировку, пересервировку, уборку стола;
- проверять надлежащее состояние столовой посуды и приборов;
- правильно подавать блюда и напитки.