

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор МКП

«Комбинат питания Студент»



/Г.Н. Приймаченко /

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Дмитровский
техникум»



Л.А. Александровская /

2021 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии
«16399 Официант»

Профессиональная подготовка с учетом стандарта Ворлдскиллс по
компетенции «Ресторанный сервис»

Разработчик: ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

Дмитров, 2021 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии «16399 Официант» профессиональная подготовка с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

1.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы. в результате освоения программы слушатель должен

знать:

Организация и управление работой

- Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;

- Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;

- Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;

- Деловые и финансовые обязательства при управлении предприятием общественного питания;

- Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков;

- Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса;

- Этику в отрасли общественного питания;

- Важность эффективного взаимодействия между отделами.

Навыки обслуживания и общения с гостями

- Важность общего впечатления от посещения;

- Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;
- Роль официанта в увеличении объемов продаж.

Подготовка к обслуживанию (сервировка)

- Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:
- Столовые приборы;
- Посуду;
- Стеклянную посуду;
- Столовое белье;
- Мебель.
- Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;
- Важность презентации и внешнего вида ресторана;
- Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане;
- Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию.

Общественно питание

- Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;
- Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования;
- Перечень стеклянной посуды, в которой сервируют напитки;
- Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков;
- Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.;
- Необходимые дополнения к напиткам;
- Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;
- Технику и стили сервировки напитков;
- Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе.

Сервировка алкогольных и без алкогольных напитков

- Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана.
- Ассортимент стеклянной посуды и ее использование при подаче напитков.
- Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам.
- Вопросы честности и принципиальности в отношении алкогольных напитков.
- Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков.
- Методы сервировки напитков по разным сценариям.
- Ассортимент коктейлей, их ингредиентов, способы приготовления и сервировки.
- Этические и моральные обязательства ресторана в отношении продажи и сервировки алкогольных напитков.

Сервировка вин

- Процесс изготовления вин;
- Подробную информацию о винах, включая:
- Сорт винограда;
- Производство;
- Страну и регион происхождения;
- Урожай;
- Характеристики;
- Сочетаемость блюд и вин.
- Способы хранения вин;
- Метод подготовки вина к сервировке;

- Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин;
- Методы сервировки разных сортов вин;
- Сервировка вин к различным блюдам.

уметь:

Организация и управление работой

- Представиться гостям в профессиональной манере;
- Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;
- Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;
- Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;
- Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;
- Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана;
- Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;
- Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;
- Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;
- Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.

Навыки обслуживания и общения гостями

- Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;
- На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;
- •Точно записать заказы гостей;
- Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;
- Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;
- Всегда проявлять вежливость и обходительность;
- Проявлять внимание без назойливости;
- Уточнить у гостей, все ли в порядке;
- Проследить, чтобы стол был сервирован правильно;
- Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;
- Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;
- Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;
- Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;
- Принести счет, провести платеж и проводить гостей.

Подготовка к обслуживанию (сервировка)

- Сервировать стол и подготовить украшения для него;
- Обеспечить чистоту и порядок в помещении;
- Должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы;
- Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;
- Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;
- Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов;
- Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню;

- • Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье;
- Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;
- Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.

Общественное питание

- Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.
- Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда.
- Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например:
 - «Bistro service».
 - «Silverservice» (еда раскладывается на блюда у столика гостя).
 - «Banquet service».
- Сервировкаеды с тележки.
- Сервировка еды со специального столика — Gueridon.
- Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая:
 - Ассортиблюд.
 - Мяснуюнарезку.
 - Филетированиерыбы.
 - Подготовку и нарезкуфруктов.
 - Подачуразличныхсыров.
 - Приготовление салатов и салатных заправок.
 - Фламбирование блюд (мяса или десертов).
 - Продемонстрировать правильные горение и процедуру.
- Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя,
- Протирать стол при необходимости между переменами блюд.
- Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню.
- Обеспечить высококачественный ресторанный сервис в высокоспециализированных или международных ресторанах.
- Создавать собственные сладкие блюда (фламбе) по списку ингредиентов.

Сервировка напитков

- Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;
- Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.;
- • Приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;
- Приготовить и сервировать разные чаи;
- Предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;
- Приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе; • Сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;
- Подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.

Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков

- Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.
- Выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков.
- Придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.

- Сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки.
- Разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр.
- Отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения,
- Приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания:
- За столом;

Прием с напитками.

Приготовить и сервировать разные коктейли, включая:

Взболтанные;

Взбитые;

Слоистые;

Смешанные;

Смешанные путем совместного растирания ингредиентов;

Безалкогольные.

Распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;

Приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.

Сервировка вин

- Предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по выбору вин;
- Выбрать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду;
- Растолковать информацию на этикетке винной бутылки;
- Выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино;
- Продемонстрировать вино гостю;
- Открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей. Открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой;
- Провести декантацию или аэрацию вина при необходимости;
- Предложить вино для дегустации;
- Разлить вино за столом с соблюдением этикета;
- Подать вино оптимальной температуры и состояния;
- Подавать напитки на приемах, например, шампанское.

1.3. Личностные результаты в ходе реализации программы профессиональной подготовки

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ (дескрипторы)	Код ЛР
Портрет выпускника	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем МКП «Комбинат питания Студент»	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 14
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16

2. Содержание программы

Категория слушателей: лица, находящиеся под риском увольнения, выпускники образовательных организаций; граждане, ищущие работу

2.2. Учебный план

1	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат ор. занятия	промеж итог. Контроль	
2	3	4	5	6	7	
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	24	18		6	
1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	8	6		2	Зачет
1.2	Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов ВОРЛДСКИЛЛС по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	8	6		2	Зачет
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	8	6		2	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	113	34	73		
2.1	Модуль 1. Ресторан	43	12	29	2	Зачет
2.2	Модуль 2. Бар	38	12		2	Зачет
2.3	Модуль 3. Бариста	32	10	20	2	Зачет
3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	7			7	Тест дэ
	ИТОГО:	144	52	73	19	

1.2. Учебно-тематический план

	Наименование модулей	всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Теоретическое обучение		18		6	
1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	8			2	Зачет
1.1.1	Современные технологии в области ресторанного сервиса	6	6			
1.1.2	Промежуточный контроль	2			2	Зачет
1.2	Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	8			2	Зачет
1.2.1	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	6	6			
1.2.3	Промежуточный контроль	2			2	Зачет
1.3	модуль 3, Требования охраны труда и техники безопасности	8			2	Зачет
1.3.1	Требования охраны труда и техники безопасности	4	4			
1.3.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	2	2			
1.3.3	Промежуточный контроль	2			2	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	113	34	73	6	
2.1	Модуль 1. Ресторан	43	12	29	2	Зачет
2.1.1	Сервировка столов организация питания	8	2			
2.1.2	Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них					
2.1.3	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	16	4	12		
2.1.4	Проведение расчетов с потребителями		2	1		

	организации питания за сделанные заказы					
2.1.5	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания					
2.1.6	Промежуточный контроль	2			2	Зачет
2.2	Модуль 2. Бар	38	12		2	Зачет
2.2.1	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	4	4			
2.2.2	Оборудование и инвентарь бара	12	4	8		
2.2.3	Методы приготовления коктейлей	20	4	16		
2.2.4	Промежуточный контроль	2			2	Зачет
2.3	Модуль 3. Бариста	32	10	20	2	Зачет
2.3.1	Кофе и его история	2	2			
2.3.2	Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы	2	2			
2.3.3	Техника приготовления кофейных напитков	26	6	20		
2.3.4	Промежуточный контроль	2			2	Зачет
3	Квалификационный экзамен	7			7	Тест дэ
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	2			2	Тест
3.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции	5			5	дэ
	итоги:	144	52	73	19	

1.3. Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

Модуль 1. Современные профессиональные технологии в области ресторанного сервиса

Лекция 1 Изучение новейших технологий в ресторанном бизнесе,

Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации

Лекция 1 История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)

Лекция 2 Актуальное техническое описание по компетенции, Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции

Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция 1 Требования охраны труда и техники безопасности .

Лекция 2 Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции

Раздел 2. Профессиональный курс

МОДУЛЬ 1. Ресторан

Тема 1.1 Сервировка столов организации питания

Лекция 1 Столовая посуда, приборы и столовое белье. Виды и ассортимент.

Лекция 2 Общие требования, правила и техника сервировки стола.

Практическое занятие

1 Накрытие стола скатертью. Тейбл бокс.

2 Последовательность сервировки стола.

Тема 1.2 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

Лекция 1 Встреча и размещение потребителей.

Лекция 2 Предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, уточнение заказа.

Практическое занятие 1 Составление меню.

Тема 1.3 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

Лекция 1 Методы подачи блюд в ресторане: основные понятия, назначения. Комбинирование методов в зависимости от обслуживания.

Лекция 2 Правила подачи продукции сервис - бара. Откупоривание бутылок, разлив напитков.

Лекция 3 Вино и его классификация

Лекция 4 Декантация вина

Лекция 5 Уборка посуды. Способы уборки использованной посуды и приборов, замена скатертей.

Практическое занятие

1 Техника подачи холодных закусок.

2 Техника подачи горячих блюд

3 Техника подачи десертов. Сырная тарелка 3 Откупоривание бутылок и розлив напитков.

4 Декантация вина

5 Идентификация вина

Тема 1.4 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

Лекция Расчет с потребителями: виды, формы и правила.

Тема 1.5 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

Лекция 1 Виды приемов и банкетов

Лекция 2 Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.

Лекция 3 Банкет с частичным обслуживанием официантами,

Практическое занятие

1 Отработка приемов расстановки тарелок, салфеток для приема-фуршета.

2 Отработка приемов расстановки приборов для фуршета.

МОДУЛЬ 2. Бар

Тема 1.1 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой

Лекция 1 Основные правила работы за барной стойкой

Лекция 2 Правила безупречного сервиса

Тема 1.2 Оборудование и инвентарь бара

Лекция 1 Оборудование и инвентарь бармена

Лекция 2 Барное стекло

Практическое занятие

- 1 Варианты оформления барной стойки
- 2 Идентификация барного стекла
- 3 Отработка навыков использования барного инвентаря

Тема 1.3 Методы приготовления коктейлей

Лекция 1 Методы приготовления коктейлей.

Лекция 2 Техника приготовления коктейлей

Лекция 3 Украшение коктейлей

Практическое занятие

- 1 Отработка метода Билд
- 2 Отработка метода Шейк
- 3 Отработка метода Стир.
- 4 Приготовление украшений для коктейлей

МОДУЛЬ 3. Бариста

Тема 1.1 Кофе и его история

Лекция 1 Что такое кофе и его история

Лекция 2 Типы кофейного зерна, их различия и область использования

Тема 1.2 Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы

Лекция 1 Устройство кофемашины и кофемолки

Лекция 2 Правила использования оборудования и инвентаря, соблюдение гигиенических норм

Тема 1.3 Техника приготовления кофейных напитков

Лекция 1 Эспрессо. Что такое экстракция и как она влияет на вкус

Лекция 2 Типы кофейных напитков

Лекция 3 Теория взбивания молока. Какое молоко выбрать и какие параметры влияют на качество молочной пены

Практическое занятие

- 1 Отработка темперовки кофе.
- 2 Нарботка навыков работы с кофемашиной, приготовление правильного эспрессо.
- 3 Нарботка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино.
- 4 Приготовление кофейных напитков. Фантазийный кофе.

1.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение Раздел 2. Профессиональный курс
2 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс
3 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс
4неделя	Раздел 2. Профессиональный курс Квалификационный экзамен

*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, МФУ
Лаборатория	Лабораторные работы	Барная стойка Стол для зоны бариста Стул банкетный Стол прямоугольный подсобный Барные стулья Стойка ограждения под канат Канат Стойка Активная аудио система 700Вт Микрофон Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной Барный органайзер Джигер Совок для льда Мельница для льда Ice bucket / ведро для льда Шипцы для льда Барные коврик Барный поднос Кулер для льда Тарелка пирожковая Итальянская кофе машина, 1-2 группы, п/а Кофемолка - электрическая Темпер Кувшин для сока Бокал для коньяка (снифтер) Хайбол Харикейн (бокал для Пино Колады) Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) Рокс Бокал для кофе По-ирландски (Irish) Кофейная ложка Ложка для эспрессо (6 шт) Пара для эспрессо (блюдец + кружка) Пара для капучино (блюдец + кружка) Молочник Питчер 150 мл

		Питчер 300мл Питчер 500мл Барный нож Нарзанник Мадлер Сквизер Пинцет барный Шейкер бостон Шейкер классический Смесительный стакан Стрейнер Барная ложка Ледогенератор Миксер для коктейлей Электрический гриль Бликсер Нитрат-тестер Ховоли Машина посудомоечная купольного типа Стол предмочный Стол раздаточный
Лаборатория	Демонстрационный экзамен	Барная стойка Стол для зоны бариста Стул банкетный Стол прямоугольный подсобный Барные стулья Стойка ограждения под канат Канат Стойка Активная аудио система 700Вт Микрофон Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной Барный органайзер Джигер Совок для льда Мельница для льда Ice bucket / ведро для льда Шипцы для льда Барные коврик Барный поднос Кулер для льда Тарелка пирожковая Итальянская кофе машина, 1-2 группы, п/а Кофемолка - электрическая Темпер Кувшин для сока Бокал для коньяка (снифтер) Хайбол Харикейн (бокал для Пино Колады)

		Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) Рокс Бокал для кофе По-ирландски (Irish) Кофейная ложка Ложка для эспрессо (6 шт) Пара для эспрессо (блюдец + кружка) Пара для капучино (блюдец + кружка) Молочник Питчер 150 мл Питчер 300мл Питчер 500мл Барный нож Нарзанник Мадлер Сквизер Пинцет барный Шейкер бостон Шейкер классический Смесительный стакан Стрейнер Барная ложка Ледогенератор Миксер для коктейлей Электрический гриль Бликсер Нитрат-тестер Ховоли Машина посудомоечная купольного типа Стол предмоечный Стол раздаточный
--	--	--

1.2. Учебно-методическое обеспечение программы • техническая документация по компетенции «Ресторанный сервис»; • конкурсные задания по компетенции «Ресторанный сервис»;

- задание демонстрационного экзамена по компетенции по компетенции «Ресторанный сервис»;
- В. И, Протуренко, Н. П. Алексеева Ресторанный сервис! В. И.Протуренко, Н. П. Алексеева. - ФЛИНТА - 2018-228 с.
- Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / ВГ. Федцов. - М.: Дашков и ко, 2018. - 248 с.;
- профессиональный стандарт Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г, N 91 Он);
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения
- WorldSkills Intemational Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа:<http://esat.worldskills.ru>

1.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 1 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции __чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам ВордсКИЛЛс по соответствующей компетенции 1 чел. .
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программ

п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
1.	Белов Роман Сергеевич	Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции Ресторанный сервис	Преподаватель, ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.1. по компетенции «Ресторанный сервис», размещенный в соответствующем разделе на электронном ресурсе esat.worldskills.ru