

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

Директор Майкопского государственного гуманитарно-технического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Адыгейский государственный университет»



*З.М. Тепсаева*  
З.М. Тепсаева

*10* 2020г.

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

г. Майкоп, 2020 год

**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;
  - Стелянную 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.

### **Общественное питание**

- Стили и техники сервировки еды и напитков;
- Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды
  - Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню чтобы советовать гостям;
  - Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;
  - Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса.

### **Сервировка напитков**

- 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 безалкогольных 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, а 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».
  - «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя).
  - «Banquet service».
  - Сервировка еды с тележки.
  - Сервировка еды со специального столика — Gueridon.
- Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая:
  - Ассорти блюд.
  - Мясную нарезку.
  - Филетирование рыбы.
  - Подготовку и нарезку фруктов.
  - Подачу различных сыров.
  - Приготовление салатов и салатных заправок.
  - Фламбирование блюд (мяса или десертов).
- Продемонстрировать правильное горение и процедуру.
- Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя.
- Протирать стол при необходимости между переменах блюд.
- Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, а 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.

## 2. Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

### 2.2. Учебный 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
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	
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
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>113</b>	<b>34</b>	<b>73</b>	<b>6</b>	
2.1	Модуль 1. Ресторан	43	12	29	2	Зачет
2.2	Модуль 2. Бар	38	12	24	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
<b>ИТОГО:</b>		<b>144</b>	<b>52</b>	<b>73</b>	<b>19</b>	

### 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
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	
<b>1.1</b>	<b><i>Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере</i></b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.1.1	Современные технологии в области ресторанного сервиса	6	6	-	-	-
1.1.2	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
<b>1.2</b>	<b><i>Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации</i></b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.2.1	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	6	6	-	-	-



1.2.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
<b>1.3</b>	<b><i>Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности</i></b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b><i>Зачет</i></b>
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
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>113</b>	<b>34</b>	<b>73</b>	<b>6</b>	
<b>2.1</b>	<b><i>Модуль 1. Ресторан</i></b>	<b>43</b>	<b>12</b>	<b>29</b>	<b>2</b>	<b><i>Зачет</i></b>
2.1.1	Сервировка столов организации питания	8	2	6	-	-
2.1.2	Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	8	2	6	-	-
2.1.3	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	16	4	12	-	-
2.1.4	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	3	2	1	-	-
2.1.5	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	6	2	4	-	-
2.1.6	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет

2.2	<b>Модуль 2. Бар</b>	<b>38</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
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	<b>Модуль 3. Бариста</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
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	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>Тест ДЭ</b>
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	2	-	-	2	Тест
3.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции	5	-	-	5	ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>52</b>	<b>73</b>	<b>19</b>	

### **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 1 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	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Предпринимательство». Разделы спецификации Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности Модуль 3. Бизнес-идея и бизнес-план Модуль 4. Формирование навыков коллективной работы и управление Модуль 5 Целевая аудитория
2 неделя	Модуль 6. Бизнес-процесс / Организационная структура Модуль 7. Маркетинговое планирование/Формула маркетинга
3 неделя	Модуль 8. Устойчивое развитие Модуль 9. Финансовые инструменты
4 неделя	Модуль 10. Продвижение фирмы/проекта Модуль 11. Презентация компании
	Итоговая аттестация

\*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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, МФУ
Лаборатория	Лабораторные работы	Барная стойка, Кофемашинa Кофемолка Льдогенератор Мельница для льда Холодильник барный Стол 1 (складной коктейльный) банкетный складной Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной Стеллажи (8 ячеек) Стол3 (столы производственные) Банкетные стулья
Лаборатория	Демонстрационный экзамен	Барная стойка, Кофемашинa Кофемолка Льдогенератор Мельница для льда Холодильник барный Стол 1 (складной коктейльный) банкетный складной Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной Стеллажи (8 ячеек) Стол3 (столы производственные) Банкетные стулья

##### 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 – М.:, 2016 -228 с.
- Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В.Г. Федцов. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 248 с.;
- профессиональный стандарт Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н);
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

### 1.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 7 чел.  
Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 0 чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 0 чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 2 чел.
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс 5 чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
1	Богус Марета Казбековна	Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»	Преподаватель МГГТК "АГУ"
2	Мернетукова Фатима Нурбиевна	Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»	Заведующий отделением Индустрии сервиса
3	Аутлева Бэла Вячеславовна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции "Ресторанный сервис"	Преподаватель МГГТК "АГУ"
4	Мекулова Кадырхан Алиевна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Заведующая лабораторией Организации

		по компетенции "Ресторанный сервис"	общественного питания МГГТК «АГУ»
5	Нагоева Фатима Инверовна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции "Ресторанный сервис"	Документовед на отделении Индустрии сервиса
6	Рымаренко Татьяна Андреевна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции "Ресторанный сервис"	Преподаватель МГГТК "АГУ"
7	Шаова Фатима Ереджибовна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции "Ресторанный сервис"	Преподаватель МГГТК "АГУ"

### **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](http://esat.worldskills.ru)

### **6. Составители программы**

Петров Владислав Александрович, менеджер компетенции «Ресторанный сервис»;

Лукин Артём Александрович, руководитель направления перспективных разработок Академии Ворлдскиллс Россия;

Богус Марета Казбековна, преподаватель Майкопского государственного гуманитарно-технического колледжа ФГБОУ ВО "АГУ".