

СОГЛАСОВАНО

Адыгейское региональное
отделение Молодежной
общероссийской общественной
организации «Российские
Студенческие Отряды» (РСО)

Председатель правления

Я.О. Борсук
«25» 02 2021



СОГЛАСОВАНО

Майкопский
государственный
гуманитарно –
технический колледж
ФГБОУ ВО «АГУ»

Директор

З.М. Топсаева
«25» 02 2021



УТВЕРЖДАЮ

ФГБОУ ВО «Адыгейский
государственный
университет»

Ректор

Д.К. Мамий
«25» 02 2022 г.



**Основная программа профессионального обучения
по профессии «16399 Официант»
профессиональная подготовка**

г. Майкоп, 2022 год

Основная программа профессионального обучения по профессии «16399 Официант» профессиональная подготовка

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для временного обеспечения трудовой занятостью в Российских студенческих отрядах обучающихся СУЗов и ВУЗов.

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:

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 51 ЕТКС, утв. Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30);
- 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.

2.2. 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 ресторанных 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.

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 ресторанных 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 (сервировке):

- 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 гарнитуры 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 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.

3. Содержание программы

3.1 Требования к форме обучения

Категория слушателей: лица, обучающиеся в средних специальных, средних профессиональных и высших учебных заведениях.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.2. 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
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	22	16	-	6	
1.1	Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, специфика трудоустройства в составе студенческих отрядов	6	4	-	2	Зачет
1.2	Модуль 2. Современные технологии в профессиональной сфере	8	6	-	2	Зачет
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	8	6	-	2	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	116	44	68	6	
2.1	Модуль 1. Ресторан	43	15	26	2	Зачет
2.2	Модуль 2. Бар	38	15	22	1	Зачет
2.3	Модуль 3. Бариста	35	14	20	1	Зачет
3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	6	-	-	6	Тест ДЭ
	ИТОГО:	144	60	68	16	

3.3. 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	22	16	-	6	
1.1	<i>Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, специфика трудоустройства в составе студенческих отрядов</i>	6	4	-	2	<i>Зачет</i>
1.1.1	Актуальная ситуация на региональном рынке труда. Меры содействия занятости и трудоустройства обучающихся. Специфика деятельности (PCO)	6	4	-	2	
1.2	<i>Модуль 2. Современные технологии в профессиональной сфере</i>	8	6	-	2	<i>Зачет</i>
1.2.1	Современные технологии в области ресторанныого сервиса	6	6	-	-	-
1.2.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	<i>Зачет</i>
1.3	<i>Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности</i>	8	6	-	2	<i>Зачет</i>
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	<i>Зачет</i>

2.	Раздел 2. Профессиональный курс	116	44	68	6	
2.1	Модуль 1. Ресторан	43	14	26	2	Зачет
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	6	10	-	-
2.1.4	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	3	2	-	-	-
2.1.5	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	6	2	4	-	-
2.1.6	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.2	Модуль 2. Бар	38	14	20	1	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	6	12	-	-
2.2.4	Промежуточный контроль	2	-	-	1	Зачет
2.3	Модуль 3. Бариста	35	12	18	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	8	18	-	-
2.3.4	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
3	Квалификационный экзамен	6	-	-	6	Тест ДЭ
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	1	-	-	1	Тест
3.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции	5	-	-	5	ДЭ
	ИТОГО:	144	60	68	16	

3.4 Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, специфика трудоустройства в составе студенческих отрядов

Лекция 1 Актуальная ситуация на региональном рынке труда

Лекция 2 Меры содействия занятости и трудоустройства обучающихся. Специфика деятельности Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды» (РСО).

Модуль 2. Современные профессиональные технологии в области ресторанныого сервиса

Лекция 1 Изучение новейших технологий в ресторанном бизнесе.

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.

Практическое занятие 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.

Практическое занятие 2: Техника подачи горячих блюд

Практическое занятие 3: Техника подачи десертов. Сырная тарелка

Практическое занятие 3: Откупоривание бутылок и разлив напитков.

Практическое занятие 4: Декантация вина

Практическое занятие 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.

Практическое занятие 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

Практическое занятие 2: Идентификация барного стекла

Практическое занятие 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

Практическое занятие 2: Отработка метода Шейк

Практическое занятие 3: Отработка метода Стир

Практическое занятие 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.

Практическое занятие 2: Наработка навыков работы с кофемашиной, приготовление правильного эспрессо.

Практическое занятие 3: Наработка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино.

Практическое занятие 4: Приготовление кофейных напитков. Фантазийный кофе.

3.5 Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретический курс Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, специфика трудоустройства в составе студенческих отрядов Модуль 2. Современные технологии в профессиональной сфере Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности
2 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс Модуль 1. Ресторан
3 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс Модуль 2. Бар
4 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс Модуль 3. Бариста 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
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, МФУ

Лаборатория	Лабораторные работы	Барная стойка, Кофемашина Кофемолка Льдогенератор Мельница для льда Холодильник барный Стол 1 (складной коктейльный) банкетный складной Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной Стеллажи (8 ячеек) Стол 3 (столы производственные) Банкетные стулья
Лаборатория	Демонстрационный экзамен	Барная стойка, Кофемашина Кофемолка Льдогенератор Мельница для льда Холодильник барный Стол 1 (складной коктейльный) банкетный складной Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной Стеллажи (8 ячеек) Стол 3 (столы производственные) Банкетные стулья

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- программа профессионального обучения по профессии «16399 Официант»;
- комплект оценочных материалов (КОМ);
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- профессиональный стандарт Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н);
- Официальный сайт Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды» (электронный ресурс) режим доступа <https://трудкрут.рф/>.

4.2. Кадровые условия реализации программы

Преподаватели основных профессиональных дисциплин и модулей, имеющих среднее или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой темы. Стаж работы в области образования не менее 3 лет.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Должность, наименование организации
1	Богус Марета Казбековна	Преподаватель МГГТК "АГУ"
2	Меретукова Фатима Нурбиевна	Заведующий отделением Индустрии сервиса
3	Мекулова Кадырхан Алиевна	Заведующая лабораторией Организации общественного питания МГГТК «АГУ»
4	Шаова Фатима Ереджибовна	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 оценочных материалов (КОМ), разработанный ведущим преподавателем и утвержденный руководителем организации.

6. Составители программы

1. Никитенко О.С., специалист практической подготовки, ПО и ДПО МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ»;
2. Хуратов Б.А., заместитель директора по УПР МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ».