

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
"Колледж сервиса и туризма"**

Принята на заседании
методического Совета
Протокол № 1 от 26.08.2021 г



Утверждаю:
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
А.С.Алукриева
«26» августа 2021 г.

**Основная программа профессионального обучения
по профессии «16399 Официант»
профессиональная подготовка
(индивидуальная образовательная траектория повышения квалификации)
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»**

Объем программы: 250 часов

Разработчики:
Овчинникова И.В.,
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,
Захарова Е.Ю.
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,

г. Калининград, 2021 г

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

(индивидуальная образовательная траектория повышения квалификации)
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»

1. Цели реализации программы

Программа переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, 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.

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе: работа в качестве официанта на предприятиях общественного питания разных типов и классов, самозанятость.

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;
- 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.

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, 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».
- «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 переменами блюд.
 - Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню.

Сервировка напитков

- Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;
- Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо 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

Категория слушателей: лица, имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих.

Трудоемкость обучения: 250 академических часов

Форма обучения: очная

3.1 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.	Блок общепрофессиональных дисциплин	37	29	8		
1.1.	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»	2	2			
1.2.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	9	3	6		зачет

1.3.	Безопасность жизнедеятельности	2	2	-		зачет
1.4.	Профессиональная этика и культура обслуживания	18	16	2		зачет
1.5.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	6	-		зачет
2.	Блок профессиональных (специальных) дисциплин	52	38	14		
2.1.	Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков	24	18	6		зачет
2.2.	Организация обслуживания банкетов, приемов и выездных мероприятий.	28	20	8		зачет
3.	Производственная практика	156	-	156		зачет
4.	Итоговая аттестация	5	1	4		
4.1.	Консультация	1	1	-		
5.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	4	-	-	4	Тест ДЭ ¹
ИТОГО:		250	69	172	4	

3.2 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.	Блок общепрофессиональных дисциплин	37	29	8		
1.1.	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»	2	2			
1.2.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	9	3	6		зачет
1.3.	Безопасность жизнедеятельности	2	2	-		зачет
1.4.	Профессиональная этика и культура обслуживания	18	16	2		зачет
1.5.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	6	-		зачет
2.	Блок профессиональных (специальных) дисциплин	52	38	14		
2.1.	Кулинарная характеристика	24	18	6		зачет

¹ Демонстрационный экзамен по компетенции

	блюد, закусок, напитков					
2.2.	Организация обслуживания банкетов, приемов и выездных мероприятий.	28	20	8		зачет
3.	Производственная практика	156	-	156		зачет
4.	Итоговая аттестация	5	1	4		
4.1.	Консультация	1	1	-		
5	Квалификационный экзамен					
5.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	1	-	-	1	Тест
5.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции	3	-	-	3	ДЭ
	ИТОГО:	250	69	172	4	

3.3 Учебная программа

Блок общепрофессиональных дисциплин

1.1 Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный Сервис»

Тема Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции

Лекция История международного движения WorldSkills. WorldSkills в России : современное состояние и перспективы движения.

Лекция Актуальная техническая документация Национального чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2019-2020 г.г. по компетенции «Ресторанный сервис».

1.2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Лекция. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания. Подготовительный этап обслуживания. Сервировка столов: понятие, назначение, правила, основные требования, виды, правила и последовательность

Практическое занятие:

1. Распознавание ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья (натуральные образцы)

2. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена

3. Накрытие стола скатертью определенным способом «table-box» (две и четыре скатерти)

4. Овладение простыми и сложными приемами складывания салфеток

5. Подготовка рабочего места (МЕР) официанта. Сервировка столов для различных случаев.

Лекция. Основные операции процесса обслуживания общие для организаций общественного питания разных типов и классов: прием заказа, подача блюд, напитков и кондитерской продукции. Правила подачи продукции сервис-бара. Рекомендации и подача вин. Правила и техника работы сомелье. Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив напитков. Особенности подачи шампанского и игристых вин. Завершающий этап обслуживания: назначение, основные операции.

Практическое занятие:

1. Овладение техникой обслуживания гостей. Отработка приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд, десерта, горячих и холодных напитков с применением различных стилей обслуживания («с кухни», gueridon, silver)

2. Отработка приемов подачи блюд gueridon (работа перед гостем). Приготовление и подача холодной закуски. Филетирование рыбы (разная тепловая обработка). Приготовление десерта «фламбэ».

3. Отработка способов подачи продукции сервис –бара: рекомендации и подача аперитива, вино-водочных изделий, откупоривание бутылок и розлив напитков.

4. Сервис красного вина: организация рабочего места, декантация, обслуживание гостей.

5. Овладение приемами подачи шампанского и игристых вин.

6. Овладение приемами расчета с гостями, уборки со стола, замены скатерти, сервировки стола.

1.3 Безопасность жизнедеятельности

Лекция. Требования охраны труда перед началом работы. Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации.

Лекция. Инструкции по охране труда и технике безопасности по компетенции «Ресторанный сервис».

1.4 Профессиональная этика и культура обслуживания

Лекция. Кодекс этики. Виды этикета.

Лекция. Культура обслуживания в ресторане.

Данная дисциплина участвует в формировании общих и профессиональных компетенций:

-анализировать рабочую ситуацию, осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности;

-работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

-обслуживать потребителей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах пищевых продуктов;

-обслуживать потребителей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных пищевых продуктах

1.5 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Блок профессиональных (специальных) дисциплин

2.1 Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков

План проведения занятия:

- 1) Составление технологических карт
- 2) Способы приготовления закусок
- 3) Кулинарная характеристика блюд, закусок
- 4) Характеристика напитков

2.2 Организация обслуживания банкетов, приемов и выездных мероприятий

План проведения занятий

1. Составление меню по типу банкета;
2. Обслуживание банкетов и приемов;
3. Обслуживание выездных мероприятий;
4. Составление меню для выездных мероприятий.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Блок общепрофессиональных дисциплин
2 неделя	
	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

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы отражено в приложении к программе.

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена – в соответствии с инфраструктурным листом КОД ДЭ, используемого для проведения итоговой аттестации по программе.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессий и навыков (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество педагогических работников (физических лиц), привлеченных для реализации программы 3 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.

Ведущий преподаватель программы – эксперт Ворлдскиллс со статусом сертифицированного эксперта Ворлдскиллс или сертифицированного эксперта-мастера Ворлдскиллс или эксперта с правом и опытом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс. Ведущий преподаватель программы принимает участие в реализации всех модулей и занятий программы, а также является главным экспертом на демонстрационном экзамене.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели.

Данные педагогических работников, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
<i>Ведущий преподаватель программы</i>			
1.	Захарова Е.Ю.	Главный эксперт	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16399«Официант»
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			
2.	Овчинникова И.В.	Эксперт с правом проведения демонстрационного экзамена	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16399«Официант»
3.	Шипунова Н.Г.	Технический администратор	Заведующий учебно-производственными мастерскими

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 четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена², который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний³.

Для итоговой аттестации используется КОД № 1.1 по компетенции «Ресторанный сервис», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество набранных баллов в рамках ДЭ	0-15	16-33	34-51	52-68

² К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представители работодателей и их объединений.

³ Образовательная организация должна предусмотреть проверку теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих, и соответствовать разделам, модулям и темам программы.

6. Составители программы

Разработано преподавателями ГАУ КО ПОО КСТ, Овчинниковой И.В., Захарова Е.Ю.

Приложение к основной программе
 профессионального обучения
 по профессии «16399 Официант»
переподготовка
 с учетом стандарта Ворлдскиллс
 по компетенции «Ресторанный сервис».

**Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и
 слушателя программы**

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Лекции	Аудитория	Рабочий стол	1	
		Стул	1	
		Проектор компьютер	1 1	
Практические занятия	Учебный ресторан» « Учебный бар»	Профессиональная кофемашина	1	Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос
		Столы прямоугольные	2	
		Стол круглый	1	
		Столы квадратные	3	
		Стулья банкетные	6	
		Стейшн для официантов	1	
Барная стойка	1			
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Лекции	Аудитория	Ученический стол,	1	
		стул	1	
Практические занятия	Учебный ресторан» « Учебный бар»	Часы настенные	1	
		Барный органайзер	1	
		Джигер	2	
		Мерный стакан	1	
		Совок для льда	1	
		Мельница для льда	1	
		Ice bucket / Ведерко для льда	2	
		Шипцы для льда	1	
		Барные коврики	2	
		Доска разделочная	1	
		Барный поднос	1	

	Шейкер классический	1	
	Шейкер Бостон	1	
	Смесительный стакан	1	
	Стрейнер	1	
	Мадлер	1	
	Барная ложка	3	
	Пинцет барный	2	
	Нарзанник	1	
	Сквизер	1	
	Нож барный	1	
	Рокс (олд фешенд)	6	
	Хайбол	6	
	Харикейн (бокал для Пино Колады)	6	
	Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	6	
	Гейзеры	5	
	Миска стеклянная	2	
	Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	1	Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор);
	Кофемолка - электрическая	1	Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос".
	Темпер	1	
	Поднос официанта	2	
	Кувшин		
	Пара для эспрессо (чашка с блюдцем)	6	Фарфоровая посуда: тарелки, чашки должны быть из одной коллекции
	Пара для капучино (чашка с блюдцем)	6	
	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	6	Столовые приборы должны быть из одной коллекции
	Ложка для эспрессо	6	
	Кофейная ложка	6	
	Сахарница	1	
	Питчер (разных объемов)	6	
	Разделочная доска	1	
	Металлический поднос	1	
	Нож для фруктов (см ТО компетенции)	2	
	Бокал для шампанского	6	
	Подсвечник	1	
	Декантер	1	
	Бокал для красного вина	7	
	Бокал для белого вина	6	
	Прибор десертный/закусочный (вилка, нож)	10	
	Прибор для рыбы (вилка, нож)	6	
	Столовый прибор (вилка, ложка, нож)	10	
	Ложка десертная	6	
	Хлебная корзина	3	
	Минаж (соль/перец)		

		Молочник	2	
		Пара чайная (чашка с блюдцем)	6	
		Бокал для коньяка (снифтер)	6	
		Тарелка пирожковая	10	
		Тарелка основная	10	
		Тарелка закусочная	10	
		Тарелка десертная	10	
		Салфетки текстильные	20	Текстильные салфетки должны быть размером 50*50 или 46*46
		Ручник	2	
		Скатерти (соответствующие размеру стола)	4	
		Термопот/Чайник-термос		
		Мусорные ведра	1	
		Ваза для цветов	3	
		Стол прямоугольный (банкетный, складной)	2	столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина/высота - 1500/760/760
		Стол квадратный	2	столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина - 800/800
		Стулья банкетные	6	
		Стол круглый	1	диаметр 1500
		Стойка барная	1	
		*Продукты питания (блюда, сырье)-по согласованию		
		* Напитки алкогольные-по согласованию		
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	