



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
«Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

решением ученого совета  
ФГБОУ ДПО РАКО АПК  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 г.  
протокол № \_\_\_

УТВЕРЖДЕНА:

Приказом врио ректора  
ФГБОУ ДПО РАКО АПК  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 № \_\_\_  
\_\_\_\_\_ Е.А. Ижмулкина

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
по профессии 16399 «Официант»**

Общий объем: 360 часов

Москва, 2026

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	3
1.1 Цель реализации программы.....	3
1.2 Основные характеристики.....	3
1.3 Содержание профессиональной программы.....	3
1.4 Планируемые результаты обучения.....	4
2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.....	8
2.1 Учебный план.....	8
2.2. Календарный учебный график.....	12
2.3. Учебно-тематический план.....	12
2.4. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	30
2.5. Формы аттестации.....	33
2.6. Оценочные и методические материалы.....	34
2.7. Материально-технические условия.....	38
3. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ.....	40

## 1. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 1.1 Цель реализации программы

**Цель:**

- формирование у обучающихся профессиональных знаний, практических умений и навыков, необходимых для квалифицированного выполнения трудовых функций по профессии 16399 «Официант» (3 разряд) в соответствии с требованиями профессионального стандарта и действующего законодательства Российской Федерации.

### 1.2 Основные характеристики

Программа разработана в соответствии со следующими нормативными-правовыми актами:

- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 115н «Об утверждении профессионального стандарта 16399 «Официант, бармен» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68146);

- Федеральный закон от 29.12.2013 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

1	Общий объем программы:	360 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной учебной работы. Продолжительность обучения – 7 недель (2 месяца). Режим занятий: не более 8 часов в день.
2	Целевая аудитория (категория обучающихся):	Лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего, а также лица, желающие освоить новую профессию в сфере общественного питания
3	Форма обучения:	Очная
4	Образовательные технологии:	Дистанционные образовательные технологии и электронное обучение
5	Вступительные испытания:	Собеседование
6	Документ о квалификации:	Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации – <b>свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.</b>

### 1.3 Содержание программы профессионального обучения

Программа направлена на подготовку квалифицированных специалистов для работы в организациях общественного питания. В ходе обучения слушатели осваивают ключевые профессиональные компетенции: от встречи и размещения гостей до оформления заказа, подачи блюд и напитков, а также расчёта с клиентом. Программа сочетает теоретические знания с интенсивной практической подготовкой и соответствует требованиям профессионального стандарта «Официант/Бармен». В процессе обучения слушатель проходит промежуточную аттестацию. По итогам обучения проводится квалификационный экзамен; выпускникам присваивается 3-й разряд и выдается свидетельство установленного образца.

Реализация данной программы может осуществляться с применением дистанционных образовательных технологий.

К самостоятельному выполнению работ слушатели допускаются только после прохождения инструктажа по технике безопасности

## 1.4 Планируемые результаты обучения

1) Программа разработана на основе Профессионального стандарта «Официант, бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 115н.

### Функциональная карта вида профессиональной деятельности

Обобщенные трудовые функции	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
Трудовые функции	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания; А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания; А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания; А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
Уровень квалификации	3
Возможные наименования должностей	Помощник официанта Помощник бармена Хостес
Наименование вида профессиональной деятельности	Подача блюд и напитков в организациях питания
Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
Трудовые действия	Обслуживание гостей в организациях питания
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров; Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет.

### Требования к результатам обучения

Соотношение с трудовыми функциями	Результаты обучения
А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания	Знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; - правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; - стандарты приема входящих звонков; - стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;

	<p>- этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;</li> <li>- использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;</li> <li>- вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прием и оформление заказа на бронирование столика;</li> <li>- прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку;</li> <li>- предоставление информации об организации питания;</li> <li>- ведение учета заказанных столиков в зале организации питания.</li> </ul>
<p>А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- процедура встречи и приветствия гостей в организации питания;</li> <li>- приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;</li> <li>- правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;</li> <li>- правила подачи меню в организации питания;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;</li> <li>- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;</li> <li>- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;</li> <li>- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;</li> <li>- оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;</li> <li>- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;</li> <li>- подавать гостям меню организации питания.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- встреча и приветствие гостей в организации питания;</li> <li>- информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах;</li> <li>- размещение гостей за столом в зале организации питания.</li> </ul>
<p>А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;</li> <li>- правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;</li> <li>- виды сервировки стола при обслуживании гостей;</li> <li>- виды и назначение ресторанных аксессуаров;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика столовой посуды, приборов;</li> <li>- правила и техника подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей;</li> <li>- способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;</li> <li>- правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;</li> <li>- способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках;</li> <li>- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;</li> <li>- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;</li> <li>- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;</li> <li>- проверять качество и состояние столового белья в организации питания;</li> <li>- рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания;</li> <li>- укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток;</li> <li>- размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее;</li> <li>- переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе;</li> <li>- сортировать использованную столовую посуду и приборы;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала;</li> <li>- навыками подготовки (досервировки, пересервировки) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей;</li> <li>- проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность);</li> <li>- подача блюд и напитков гостям организации питания;</li> <li>- сбор использованной столовой посуды и приборов со столов;</li> <li>- поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания.</li> </ul>
<p>А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей;</li> <li>- методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;</li> <li>- техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками;</li> <li>- методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков;</li> <li>- правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- виды барного оборудования и инвентаря;</li> <li>- характеристика столовой посуды, приборов в организации питания;</li> <li>- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара;</li> <li>- проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов;</li> <li>- расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара;</li> <li>- сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению;</li> <li>- подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок;</li> <li>- промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды;</li> <li>- хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов;</li> <li>- порционировать, сервировать и украшать свежееотжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;</li> <li>- открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;</li> <li>- разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;</li> <li>- чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей;</li> <li>- приготовление заготовок для напитков;</li> <li>- приготовление свежееотжатых соков;</li> <li>- реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков;</li> <li>- уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки.</li> </ul>
--	---

## 2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

## 2.1 Учебный план

№ п/п	Наименование модулей и дисциплин	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	
<b>М 1.</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	
<b>1.1</b>	<b>Профессиональная этика и психология</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>зачет</b>
1.1.1	Введение в психологию сервиса в сфере общественного питания	1	1	-		
1.1.2	Психология в общественном питании как отрасль психологической науки. Некоторые психологические понятия и категории.	1	1	-		
1.1.3	Психология потребителей предприятия общественного питания.	1	1	-		
1.1.4	Психологические требования к официанту и их деятельности.	1	1	-		
1.1.5	Психологическая характеристика процесса обслуживания потребителей	1	1	-		
1.1.6	Роль и задачи профессиональной этики в общественном питании	1	1	-		
1.1.7	Эстетика и профессиональная этика труда официанта	0,5	0,5	-		
1.1.8	Эстетика организации и техники обслуживания	0,5	0,5	-		
ПМ.1.1	Промежуточная аттестация	1			1	зачет
<b>1.2.</b>	<b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>зачет</b>
1.2.1	Введение в безопасность питания	1	1	-		
1.2.2	Основы физиологии питания	1	1	-		
1.2.3	Основы микробиологии	1	1	-		
1.2.4	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистовые заболевания	1	1	-		
1.2.5	Основы гигиены и санитарии	1	1	-		
1.2.6	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1	1	-		
1.2.7	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	1	1	-		
1.2.8	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	1	1	-		
1.2.9	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1	1	-		
1.2.10	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления пищи	2	2	-		
1.2.11	Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей	2	2	-		

1.2.12	Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	2	2	-		
ПМ.1.2	Промежуточная аттестация	1			1	зачет
<b>1.3</b>	<b>Охрана труда</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>зачет</b>
1.3.1	Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда	2	1	1		
1.3.2	Обеспечение требований безопасности труда	1	1			
1.3.3	Электробезопасность на производстве	1	1			
1.3.4	Пожарная безопасность и пожарная профилактика	1	1			
ПМ.1.3	Промежуточная аттестация	1			1	зачет
<b>М 2.</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ</b>	<b>224</b>	<b>84</b>	<b>88</b>	<b>4</b>	
<b>2.1</b>	<b>Прием заказа и обслуживание гостей организации питания</b>	<b>112</b>	<b>40</b>	<b>46</b>	<b>2</b>	<b>дифф. зачёт</b>
2.1.1	Технология работы с потребителями организации общественного питания на этапе оформления заказа и информирования потребителя	88	40	46	2	
2.1.1.1	Введение в профессию: структура предприятия и классификация заведений общепита. Инструктаж по технике безопасности	24	16	8		
2.1.1.2	Профессиональные требования к официанту: внешний вид, гигиена и подготовка к работе	16	4	12		
2.1.1.3	Информационное обеспечение ресторана: виды меню и правила подачи блюд	16	4	12		
2.1.1.4	Прием и оформление заказов: бронирование, доставка и продукция на «вынос с собой»	16	8	8		
2.1.1.5	Встреча и размещение гостей: правила приветствия и подачи меню	14	8	6		
ПМ.2.1	Промежуточная аттестация	2				дифф. зачёт
<b>УП.1</b>	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 1</b>	<b>24</b>				<b>дифф. зачёт</b>
<b>УП.1.1</b>	<b>Вводный инструктаж. Организация рабочего места официанта. Проверка готовности зала к обслуживанию</b>	<b>2</b>				
УП.1.1.1	Отработка алгоритма встречи и размещения гостей	4				
УП.1.1.2	Презентация меню и консультирование гостей	4				
УП.1.1.3	Приём и оформление заказов: отработка коммуникативных сценариев	6				
УП.1.1.4	Работа с бронированием и особыми запросами гостей	4				
УПА. 1.1	Промежуточная аттестация по учебной практике 1: Комплексная отработка сценариев обслуживания	4				дифф. зачёт
УП.1.2	<i>Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания</i>	<i>112</i>	<i>44</i>	<i>42</i>	<i>2</i>	<i>дифф. зачёт</i>

УП.1.2.1	Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций общественного питания	88	44	42	2	дифф. зачёт
УП.1.2.2	Задачи совершенствования и особенности обслуживания в предприятиях общественного питания	2	2	-		
УП.1.2.3	Основные правила и нормы работы	2	2	-		
УП.1.2.4	Характеристика предприятий общественного питания	2	2	-		
УП.1.2.5	Производственные помещения предприятий общественного питания	2	2	-		
УП.1.2.6	Характеристика и разновидности посуды	2	2	-		
УП.1.2.7	Основы составления меню	2	2	-		
УП.1.2.8	Основы составления карт вин (для совершеннолетних)	2	2	-		
УП.1.2.9	Этапы организации обслуживания	2	2	-		
УП.1.2.10	Подготовка торговых залов к обслуживанию потребителей	6	2	4		
УП.1.2.11	Подготовка посуды, приборов, столового белья к обслуживанию	6	2	4		
УП.1.2.12	Общие правила сервировки стола	6	2	4		
УП.1.2.13	Предварительная сервировка стола	6	2	4		
УП.1.2.14	Встреча и размещение гостей в зале	6	2	4		
УП.1.2.15	Прием и оформление заказов	6	2	4		
УП.1.2.16	Организация процесса обслуживания в зале	6	2	4		
УП.1.2.17	Правила расчета с потребителями. Культура обслуживания и правила этикета	4	2	2		
УП.1.2.18	Банкет с полным обслуживанием официантами	4	2	2		
УП.1.2.19	Банкет с частичным обслуживанием официантами	4	2	2		
УП.1.2.20	Банкет-фуршет	4	2	2		
УП.1.2.21	Банкет-чай	4	2	2		
УП.1.2.22	Обслуживание по типу «шведского стола»	4	2	2		
УП.1.2.23	Обслуживание праздничных вечеров	4	2	2		
УПА.1.2	Промежуточная аттестация	2			2	дифф. зачёт
<b>УП.2</b>	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 2</b>	<b>24</b>				<b>дифф. зачёт</b>
УП.2.1.1	Вводный инструктаж. Организация рабочего места. Подготовка зала к обслуживанию	2				
УП.2.2.2	Подготовка посуды, приборов, столового белья. Контроль качества	4				
УП.2.2.3	Предварительная сервировка стола: отработка техники и последовательности	6				
УП.2.4	Подача блюд и напитков: техника переноса, презентация, безопасность	6				
УП.2.5	Сбор использованной посуды. Поддержание чистоты в зале	4				
УПА.2.1	Промежуточная аттестация по учебной практике 2: Комплексная отработка банкетных форматов	2				дифф. зачёт

ПП	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>	98				дифф. зачёт
ПП.1	<i>Организационно-подготовительный этап</i>	6				
ПП.1.1	Вводный инструктаж на предприятии. Знакомство с локальными нормативными актами, стандартами сервиса, должностными инструкциями	2				
ПП.1.2	Наблюдение за работой опытного официанта. Адаптация к производственной среде	4				
ПП.2	<i>Основной этап: отработка трудовых функций в реальных условиях</i>	84				
ПП.2.1	Работа с бронированием и приём заказов	12				
ПП.2.2	Встреча, размещение и информирование гостей	18				
ПП.2.3	Подготовка зала и сервировка	14				
ПП.2.4	Подача блюд и напитков, обслуживание в зале	24				
ПП.2.5	Обслуживание банкетных форматов и мероприятий	10				
ПП.2.6	Расчёт с гостями и завершение обслуживания	6				
ПП.3	<i>Итогово-аналитический этап</i>	8				
ПП.3.1	Самостоятельная работа под контролем наставника	4				
ППА	Промежуточная аттестация. Защита отчета по практике	4				Дифф. зачёт
К	Консультации	4				
ИА	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>				Квалификационный экзамен
	<b>ИТОГО:</b>	<b>360</b>	<b>119</b>	<b>89</b>	<b>8</b>	

## 2.2. Календарный учебный график

№ п/п	Наименование модулей и дисциплин	Период обучения (недели)											
		1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12	12-14	15-16	17-18	19-20	21	Итого
<b>М 1.</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ</b>												<b>30</b>
1.1	Профессиональная этика и психология	8											8
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	16											16
1.3	Охрана труда	6											6
<b>М 2.</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ</b>												<b>224</b>
<b>2.1</b>	<b>Прием заказа и обслуживание гостей организации питания</b>												<b>112</b>
2.1.1	Технология работы с потребителями организации общественного питания на этапе оформления заказа и информирования потребителя	2	32	32	22								88
<b>УП. 1</b>	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 1</b>				10	14							24
<b>2.2</b>	<b>Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания</b>												112
2.2.1	Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций общественного питания					18	32	32	6				88
<b>УП. 2</b>	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 2</b>								24				24
<b>ПП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>								2	32	32	32	<b>98</b>
<b>К</b>	Консультации											4	<b>4</b>
<b>ИА</b>	<b>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>											4	<b>4</b>
	<b>Всего:</b>	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	40	<b>360</b>

\*Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

### 2.3. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование модулей и дисциплин	Трудоемкость	Краткое содержание темы и/или содержания		
			лекций	практических работ	самостоятельная работа(СРС)
1	2	3	4	5	6
<b>М 1.</b>	<b>Общепрофессиональный модуль</b>	<b>30</b>			
<b>1.1</b>	<b>Профессиональная этика и психология</b>	<b>8</b>			
1.1.1	Психология сервиса как отрасль науки: термины и базовые категории	1	Психология сервиса как отрасль психологической науки: предмет, задачи, методы исследования. Базовые категории: сервис, обслуживание, гостеприимство, клиентоориентированность, коммуникация. Специфика применения психологических понятий в деятельности организаций общественного питания. Взаимосвязь теоретических основ психологии сервиса с практической деятельностью официанта.	Моделирование различных ситуаций в системе «сотрудник-управляющий»	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя
1.1.2	Психология потребителя в сфере общественного питания.	1	Психология потребителя как объект изучения в сфере общественного питания. Типы гостей и организации питания: классификация по целям посещения, поведенческим паттернам, демографическим и психографическим признакам. Факторы, влияющие на потребительский выбор и удовлетворённость обслуживанием. Особенности восприятия сервиса различными категориями гостей. Базовые принципы адаптации стиля обслуживания под психотип потребителя.	Разбор практических кейсов взаимодействия с различными психотипами гостей	
1.1.3	Психологические требования к официантам и их деятельности.	1	Профессионально важные качества личности официанта: темперамент, характер, способности. Психологические требования к внешнему виду, речи и невербальному поведению. Эмоциональная устойчивость и стрессоустойчивость в работе с гостями. Профилактика профессиональной деформации и		

			эмоционального выгорания. Влияние психологического состояния сотрудника на качество сервиса и имидж организации питания.		
1.1.4	Психология сервиса в сфере общественного питания	1	Понятие и предмет психологии сервиса. Специфика межличностного взаимодействия в системе «сотрудник-гость» в организациях общественного питания. Роль официанта в формировании психологического комфорта и лояльности потребителей. Основы восприятия, внимания и памяти в процессе обслуживания. Введение в понятие эмоционального интеллекта и стрессоустойчивости персонала.	Моделирование конфликтных ситуаций в системе «сотрудник-гость»	
1.1.5	Психологическая характеристика процесса обслуживания потребителей	1	Психологическая структура процесса обслуживания: этапы взаимодействия «сотрудник-гость». Коммуникативные модели на стадиях встречи, приёма заказа, подачи блюд и расчёта. Влияние невербальной коммуникации на восприятие качества сервиса. Психологические особенности работы в условиях ограниченного времени и высокой нагрузки. Методы управления эмоциональным контактом и профилактики конфликтных ситуаций в процессе обслуживания.	Моделирование различных ситуаций в системе «сотрудник-гость» Тренинговые упражнения на взаимодействие. Коммуникативный практикум Конфликты и пути решения	
1.1.6	Роль и задачи профессиональной этики в общественном питании	1	Профессиональная этика как система норм поведения в сфере общественного питания. Этические принципы взаимодействия «сотрудник-гость-коллеги». Роль этики в формировании имиджа организации питания и обеспечении качества сервиса. Базовые этические категории: долг, честь, достоинство, ответственность. Профилактика этических конфликтов в процессе обслуживания.		Изучение профессиональной терминологии
1.1.7	Эстетика и профессиональная этика труда официанта	0,5	Профессиональная эстетика официанта: требования к внешнему виду, униформе,		

			опрятности. Невербальная коммуникация: осанка, мимика, жесты, манера движения. Этические нормы поведения в организации питания: уважение, тактичность, конфиденциальность. Взаимосвязь эстетики труда и качества сервиса. Корпоративные стандарты внешнего вида и поведения персонала.		
1.1.8	Эстетика организации и техники обслуживания	0,5	Эстетические требования к организации пространства зала и сервировке стола. Визуальная гармония в процессе обслуживания: ритм, темп, последовательность действий. Восприятие техники обслуживания гостем. Влияние эстетики сервиса на общую удовлетворенность услугой.		
<b>1.2.</b>	<b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</b>	<b>16</b>			
1.2.1	Введение в безопасность питания	1	Понятие безопасности пищевой продукции. Нормативно-правовая база в сфере безопасности питания. Роль персонала в обеспечении качества и безопасности услуг общественного питания. Основные риски и пути их минимизации.		
1.2.2	Основы физиологии питания	1	Физиологические основы питания человека: энергозатраты, суточная потребность в нутриентах. Понятие рационального и сбалансированного питания. Влияние питания на здоровье и работоспособность. Особенности питания различных групп населения.	Определение энергетической ценности отдельных блюд в меню, расчет суточного рациона питания	
1.2.3	Основы микробиологии	1	Микроорганизмы в пищевой цепи: полезные и патогенные. Условия размножения микроорганизмов. Понятие о микробиологической порче продуктов. Методы предотвращения микробиологического загрязнения в организации питания.	Санитарные требования на ПОП.	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы
1.2.4	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистовые заболевания	1	Классификация заболеваний, передающихся через пищу. Источники и		

			пути заражения. Клинические проявления и профилактика пищевых инфекций и интоксикаций. Мероприятия при подозрении на пищевое отравление. Профилактика гельминтозов.		
1.2.5	Основы гигиены и санитарии	1	Понятие гигиены и санитарии в общественном питании. Гигиенические требования к персоналу, помещениям, оборудованию. Санитарные нормы и правила (СанПиН). Роль санитарного контроля в обеспечении безопасности услуг.		
1.2.6	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1	Требования к личной гигиене персонала: санитарная одежда, обработка рук, медицинские осмотры. Правила поведения сотрудников в производственных помещениях. Ответственность за нарушение санитарных норм. Документальное оформление допусков к работе.		
1.2.7	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	1	Планировочные решения и зонирование помещений. Требования к отделке, освещению, вентиляции, водоснабжению и канализации. Санитарное содержание производственных, складских и бытовых помещений. График и методы уборки.		
1.2.8	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	1	Классификация оборудования и инвентаря по материалам и назначению. Требования к маркировке. Правила мойки, дезинфекции и хранения посуды, приборов, инвентаря. Контроль качества обработки. Организация поточности технологических процессов.		
1.2.9	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1	Условия транспортировки сырья и полуфабрикатов. Требования к складским помещениям: температурный режим, влажность, товарное соседство. Сроки и условия хранения различных групп продуктов. Правила		

			приёмки и бракеража продукции.		
1.2.10	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления пищи	2	Санитарные правила обработки сырья: размораживание, промывание, нарезка. Термические режимы приготовления блюд. Предотвращение перекрёстного загрязнения. Требования к охлаждению, хранению и повторному разогреву готовой продукции.		
1.2.11	Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей	2	Правила выкладки, порционирования и подачи блюд. Температурный режим реализации. Требования к сервировке и презентации. Организация работы с посудой в зале. Санитарные аспекты работы с заказами на вынос и доставкой.		
1.2.12	Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	2	Нормативно-правовая база в сфере санитарного надзора (ФЗ № 52 от 30.03.1999, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011). Полномочия Роспотребнадзора. Виды проверок. Документация по санитарному контролю. Ответственность за нарушения. Внедрение принципов ХАССП в организации питания.		
<b>1.3</b>	<b>Охрана труда</b>	<b>6</b>			
1.3.1	Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда	2	Законодательная база РФ в области охраны труда: Трудовой кодекс, федеральные законы, подзаконные акты. Права и обязанности работника и работодателя в сфере охраны труда. Организация системы управления охраной труда в организации питания. Виды инструктажей и порядок их проведения. Документальное оформление по охране труда.	Анализ взаимосвязи производственных помещений.  Отработка схемы действий при наступлении чрезвычайных ситуаций.	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы
1.3.2	Обеспечение требований безопасности труда	1	Идентификация опасных и вредных производственных факторов в деятельности официанта. Требования безопасности при перемещении по производственным помещениям, работе с	Отработка практических навыков безопасной работы	

			посудой, инвентарём, оборудованием. Профилактика травматизма и профессиональных заболеваний. Средства индивидуальной защиты: виды, порядок выдачи и применения.		
1.3.3	Электробезопасность на производстве	1	Основы электробезопасности для персонала, не относящегося к электротехническому. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Требования безопасности при эксплуатации электрооборудования в зале и подсобных помещениях. Действия при обнаружении неисправностей электрооборудования и при поражении электрическим током.		
1.3.4	Пожарная безопасность и пожарная профилактика	1	Нормативно-правовая база в области пожарной безопасности. Причины возникновения пожаров в организациях питания. Требования пожарной безопасности к содержанию помещений, эвакуационных путей и выходов. Первичные средства пожаротушения: виды, назначение, правила применения. Порядок действий персонала при возникновении пожара и эвакуации гостей.		
<b>М 2.</b>	<b>Профессиональный модуль</b>	<b>224</b>			
<b>2.1</b>	<b>Прием заказа и обслуживание гостей организации питания</b>	<b>112</b>			
2.1.1	Технология работы с потребителями организации общественного питания на этапе оформления заказа и информирования потребителя	88			
2.1.1.1	Введение в профессию: структура предприятия и классификация заведений общепита. Инструктаж по технике безопасности	24	Организация деятельности предприятий общественного питания: структура, функциональные зоны, взаимодействие подразделений. Классификация предприятий по ГОСТ 30389-2013: типы, классы,		

			специализация. Виды инструктажей по охране труда: вводный, на рабочем месте, периодический, внеплановый, целевой. Требования безопасности при работе с оборудованием, посудой, инвентарём. Профилактика травматизма и действия в чрезвычайных ситуациях. Документальное оформление инструктажей.		
2.1.1.2	Профессиональные требования к официанту: внешний вид, гигиена и подготовка к работе.	16	Профессионально-этические и эстетические стандарты внешности официанта: требования к униформе, причёске, маникюру, парфюмерии. Личная гигиена: санитарные нормы, медицинские осмотры, оформление медицинской книжки. Психологическая подготовка к работе: настрой, стрессоустойчивость, эмоциональный интеллект. Алгоритм предсменной подготовки: проверка внешнего вида, изучение меню, знакомство с планом работы. Корпоративные стандарты поведения и коммуникации.		
2.1.1.3	Информационное обеспечение ресторана: виды меню и правила подачи блюд.	16	Типология меню в организациях питания: à la carte, table d'hôte/Prix Fixe, дневное, банкетное, сезонное, детское. Структура и оформление меню: композиция, описания блюд, указание аллергенов, ценообразование. Правила презентации меню гостю: последовательность, этикет, рекомендации. Особенности подачи винной карты и карт напитков. Информирование гостей о специальных предложениях, акциях, составе блюд. Адаптация подачи информации под потребности различных категорий гостей.		
2.1.1.4	Прием и оформление заказов: бронирование, доставка и продукция на «вынос с собой».	16	Стандарты приёма заказов: телефонный этикет, работа с мессенджерами, онлайн-заказы через веб-ресурсы и мобильные приложения. Процедура бронирования		

			<p>столиков: учёт пожеланий гостей, ведение журнала бронирования, работа с CRM-системами.</p> <p>Оформление заказов на доставку и «на вынос»: контроль сроков, упаковка, температурный режим, маркировка. Коммуникация с гостем при уточнении деталей заказа. Действия при отмене или изменении заказа. Документальное оформление и учёт заказов.</p>		
2.1.1.5	<p>Встреча и размещение гостей: правила приветствия и подачи меню</p>	14	<p>Протокол встречи гостей: стандарты приветствия, зрительный контакт, вербальные и невербальные коммуникативные приёмы. Алгоритм размещения гостей в зале: учёт предпочтений, возможностей предприятия, правил рассадки.</p> <p>Презентация организации питания: краткая информация о концепции, кухне, специальных предложениях. Правила подачи меню: последовательность, позиционирование, сопровождение комментарием. Создание атмосферы гостеприимства и доброжелательности с первых минут взаимодействия. Работа с особыми категориями гостей (дети, люди с ОВЗ, иностранные граждане).</p>		
<b>УП.1</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>24</b>	<p>Целью практических занятий является формирование у обучающихся устойчивых практических умений и первоначального профессионального опыта выполнения трудовых функций официанта на этапе работы с потребителями (встреча, информирование, приём заказа. Основными задачами учебной практики являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработать алгоритмов встречи, приветствия и размещения гостей в зале организации питания.</li> <li>2. Сформировать навыки презентации меню, консультирования гостей по</li> </ol>		

			<p>ассортименту и специальным предложениям.</p> <p>3. Освоить технологию приёма и оформления заказов (устно, через POS-систему, мобильное приложение).</p> <p>4. Развить коммуникативные компетенции: работа с возражениями, этикет телефонного разговора, адаптация стиля общения под психотип гостя.</p> <p>5. Закрепить навыки работы с документацией: листы бронирования, чек-листы, CRM-системы.</p> <p>6. Сформировать умение действовать в типовых и нестандартных ситуациях обслуживания.</p>		
УП.1.1	Вводный инструктаж. Организация рабочего места официанта. Проверка готовности зала к обслуживанию	2	Инструктаж по ТБ. Алгоритм предсменной подготовки: проверка чистоты, сервировки, наполнения подсобных станций. Работа с чек-листом готовности.		
УП.1.2	Отработка алгоритма встречи и размещения гостей	4	Ролевые игры: приветствие, зрительный контакт, вербальные формулы. Размещение гостей с учётом пожеланий, возможностей зала, правил рассадки. Работа с планом зала.		
УП.1.3	Презентация меню и консультирование гостей	4	Работа с меню: структура, описания блюд, аллергены. Техники презентации: последовательность, акценты, рекомендации. Адаптация подачи информации под разные категории гостей.		
УП.1.4	Приём и оформление заказов: отработка коммуникативных сценариев	6	Приём заказа: последовательность вопросов, уточнение деталей, фиксация пожеланий. Работа с POS-системой: внесение заказа, модификаторы, передача на кухню. Телефонный этикет и работа с онлайн-заказами.		
УП.1.5	Работа с бронированием и особыми запросами гостей	4	Ведение журнала бронирования: внесение, редактирование, отмена. Обработка особых пожеланий: детские стульчики, аллергены, праздники. Алгоритм действий при		

			изменении/отмене заказа.		
УП.1.6	Комплексная отработка сценариев обслуживания	4	Сквозная ролевая игра: «Гость пришёл в ресторан» — от встречи до передачи заказа на кухню. Разбор ошибок. Индивидуальная аттестация по критериям.		
<b>2.2</b>	<b>Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания</b>	<b>112</b>			
2.2.1	Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций общественного питания	88			
2.2.1.1	Задачи совершенствования и особенности обслуживания в предприятиях общественного питания	2	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Повышение качества сервиса как фактор конкурентоспособности. Особенности обслуживания в организациях питания различных типов и классов. Роль официанта в обеспечении стандартов обслуживания и формировании лояльности гостей.		
2.2.1.2	Основные правила и нормы работы	2	Стандарты профессионального поведения официанта: пунктуальность, исполнительность, дисциплина. Правила взаимодействия с коллегами и смежными подразделениями (кухня, бар, хостес). Нормы работы с документацией: чек-листы, листы бронирования, отчётность. Соблюдение корпоративных регламентов и должностных инструкций.		Особенности ресторанного этикета в разных странах мира Стандарты внешнего вида официанта.
2.2.1.3	Характеристика предприятий общественного питания	2	Классификация предприятий питания по ГОСТ 30389-2013: типы, классы, специализация. Особенности организации работы в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных. Специфика обслуживания в зависимости от формата предприятия и целевой аудитории. Влияние концепции заведения на стандарты сервиса.	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.	Составить таблицу, отражающую виды столовых приборов и их назначение

2.2.1.4	Производственные помещения предприятий общественного питания	2	Функциональное зонирование помещений: производственные, складские, торговые, бытовые зоны. Требования к планировке и оснащению рабочих мест официанта. Организация поточности технологических процессов. Правила перемещения персонала и гостей в производственной среде.		
2.2.1.5	Характеристика и разновидности посуды	2	Классификация столовой посуды по материалу (фарфор, фаянс, стекло, металл), назначению и форме. Виды приборов: основные, закулочные, десертные, рыбные. Требования к маркировке, качеству и состоянию посуды. Правила обращения, хранения и транспортировки посуды для предотвращения боя и повреждений.	Подбор приборов, стекла и посуды по меню  Правила и техника натирки посуды, стекла, приборов	
2.2.1.6	Основы составления меню	2	Структура и принципы построения меню: композиция, группировка блюд, ценообразование. Виды меню: à la carte, table d'hôte, дневное, банкетное, сезонное. Требования к описанию блюд: название, состав, вес, аллергены. Особенности презентации меню гостю и рекомендации по выбору блюд.	Составление и оформление меню со свободным выбором блюд, банкетного меню	Национальные кулинарные традиции  Особенности технологии приготовления пищи и способы ее обработки Особенности русской народной кухни  Изучение особенностей гастрономии разных стран мира
2.2.1.7	Основы составления карт вин (для совершеннолетних)	2	Принципы формирования винной карты: региональность, сортовая классификация, ценовые сегменты. Правила подачи и сервировки вин: температура, бокалы, декантация. Основы сомелье сервиса: рекомендации гостям, сочетание вина с блюдами. Нормативные требования к реализации алкогольной продукции.	Составление винной карты для ресторана европейской кухни с учетом требований ГОСТ Р 71775-2024  Практические занятия по основам сомелье сервиса, презентация напитков, подача, сервировка, виды бокалов.	Изучение винных карт ресторанов
2.2.1.8	Этапы организации обслуживания	2	Технологическая последовательность обслуживания гостей: встреча, размещение, приём заказа, подача блюд, расчёт,	Правила работы со столом гостя. Размещение гостей. Приветствие и рекомендации	

			провождение. Взаимосвязь этапов и роль официанта на каждом из них. Координация действий с кухней и баром. Контроль качества на всех стадиях сервисного процесса.		
2.2.1.9	Подготовка торговых залов к обслуживанию потребителей	6	Алгоритм предметной подготовки зала: проверка чистоты, освещения, микроклимата. Расстановка мебели согласно плану рассадки. Контроль состояния оборудования и инвентаря. Подготовка подсобных станций: наполнение специями, салфетками, чистой посудой. Проверка готовности к приёму гостей.	Работа с текстилем. Складывание салфеток. Накрытие гостевого стола и замена скатерти  Назначение полотняных салфеток, формы и способы их складывания при различных видах обслуживания.	
2.2.1.10	Подготовка посуды, приборов, столового белья к обслуживанию	6	Требования к качеству обработки посуды и приборов: мойка, дезинфекция, полировка, хранение. Виды столового белья: скатерти, салфетки, раннеры. Правила проверки белья на чистоту и целостность. Организация поточности подготовки инвентаря. Контроль соответствия стандартам перед началом смены.	Правила и техника натирки посуды, стекла, приборов  Подбор приборов, стекла и посуды по меню	
2.2.1.11	Общие правила сервировки стола	6	Принципы сервировки: последовательность, эстетика, функциональность. Расположение тарелок, приборов, бокалов согласно правилам ресторанного этикета. Виды сервировки: предварительная, дополнительная, десертная. Адаптация сервировки под тип меню и формат обслуживания.	Сервировка стола для встречи гостей в зале Кафе. Квадратный стол на 2 персоны, прямоугольный стол на 4 персоны  Сервировка стола для встречи гостей в зале Ресторана. Прямоугольный стол 4 персоны	
2.2.1.12	Предварительная сервировка стола	6	Технология выполнения предварительной сервировки: последовательность действий, используемый инвентарь. Требования к точности расстановки предметов, симметрии, чистоте. Особенности сервировки для различных типов меню и категорий гостей. Контроль качества сервировки перед подачей	Сервировка стола к завтраку по предложенному меню  Сервировка стола к обеду по предложенному меню  Сервировка стола к ужину по предложенному	

			гостей.	меню  Тренинг по отработке приемов встречи и размещения гостей за столом	
2.2.1.13	Встреча и размещение гостей в зале	6	Стандарты приветствия: вербальные и невербальные коммуникативные приёмы, зрительный контакт, улыбка. Алгоритм размещения гостей: учёт пожеланий, возможностей зала, правил рассадки. Помощь гостям с верхней одеждой и вещами. Создание атмосферы гостеприимства с первых минут взаимодействия.	Правила работы со столом гостя. Размещение гостей. Приветствие и рекомендации  Ролевая игра: встреча и размещение гостей	
2.2.1.14	Прием и оформление заказов	6	Технология приёма заказа: последовательность вопросов, фиксация пожеланий, уточнение деталей. Работа с меню: рекомендации, информирование о составе и аллергенах. Использование POS-систем и мобильных устройств для оформления заказа. Правила передачи заказа на кухню и в бар. Контроль сроков исполнения.	Ролевая игра: прием заказа у группы из 2 и 4 гостей	
2.2.1.15	Организация процесса обслуживания в зале	6	Координация работы официанта в процессе обслуживания: подача блюд и напитков, контроль удовлетворённости гостя, своевременная уборка посуды. Взаимодействие с кухней и баром: передача особых пожеланий, контроль готовности. Управление временем и приоритетами при обслуживании нескольких столов.	Типы обслуживания: Silver service, French service, обслуживание при помощи столиков guéridon  Алгоритм обслуживания: plate service (порционированный вынос блюд с кухни), à-la-carte service, Banquet service	
2.2.1.16	Правила расчета с потребителями. Культура обслуживания и правила этикета	4	Процедура предъявления счёта: оформление, подача, пояснение позиций. Приёмы оплаты: наличные, банковские карты, электронные кошельки. Работа с чаевыми: этикет, нормативные аспекты. Завершение обслуживания: благодарность, приглашение вернуться, провожание гостя.	Выполнение техники расчета с гостем (заполнение бланка «счет»)	

			Стандарты прощания.		
2.2.1.17	Банкет с полным обслуживанием официантами	4	Особенности организации банкета с полным обслуживанием: предварительная подготовка, план рассадки, последовательность подачи блюд. Роль официанта в сервировке, подаче, уборке. Координация действий бригады. Специфика работы с программой банкета и таймингом.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных, горячих блюд и закусок на банкете с полным обслуживанием.	
2.2.1.18	Банкет с частичным обслуживанием официантами	4	Формат банкета с частичным обслуживанием: сочетание самообслуживания и сервисной поддержки. Подготовка столов: расстановка закусок, напитков, приборов. Роль официанта в пополнении блюд, уборке, консультировании гостей. Особенности работы с фуршетной линией и станциями.		
2.2.1.19	Банкет-фуршет	4	Специфика организации фуршета: расстановка столов, оформление буфетных линий, подача блюд «на один укус». Правила работы официанта: поднос напитков, уборка использованной посуды, консультирование гостей. Требования к эстетике подачи и поддержанию порядка в зале.	Выполнение сервировки фуршетного стола  Выполнение сервировки банкет-коктейль	
2.2.1.20	Банкет-чай	4	Особенности проведения чайного банкета: ассортимент напитков и сопутствующих изделий, правила заваривания и подачи чая, кофе. Сервировка чайного стола: посуда, приборы, аксессуары. Роль официанта в презентации напитков, рекомендации гостям, поддержании температурного режима.	Выполнение сервировки чайного стола	
2.2.1.21	Обслуживание по типу «шведского стола»	4	Организация обслуживания по системе «шведский стол»: планировка линий раздачи, расстановка блюд, контроль пополнения. Роль официанта: консультирование гостей, помощь в навигации, уборка столов, поддержание чистоты. Особенности работы с		

			различными категориями гостей.		
2.2.1.22	Обслуживание праздничных вечеров	4	Специфика обслуживания мероприятий с развлекательной программой: координация с артистами, ведущими, техническим персоналом. Адаптация сервиса под динамику вечера: подача блюд в перерывах, работа с напитками, учёт пожеланий гостей. Управление сервисом в условиях повышенной нагрузки.		
<b>УП. 2</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>24</b>	Целью практики является формирование у обучающихся устойчивых практических умений и первоначального профессионального опыта выполнения трудовых функций официанта на этапе непосредственного обслуживания гостей (сервировка, подача, уборка, работа с банкетными форматами). Задачи практики: 1. Отработать алгоритмы предварительной и дополнительной сервировки стола согласно правилам ресторанного этикета. 2. Сформировать навыки безопасной и эстетичной подачи блюд и напитков с использованием подноса, сервировочной тележки, в руках. 3. Освоить технику сбора использованной посуды, сортировки и транспортировки в моечную зону. 4. Развить навыки работы в бригаде при обслуживании банкетов (полное/частичное обслуживание, фуршет, шведский стол). 5. Закрепить умения контролировать чистоту и порядок в зале, своевременно менять столовое бельё, пополнять специи. 6. Сформировать умение действовать в типовых ситуациях обслуживания с соблюдением стандартов качества и безопасности.		
УП. 2.1	Вводный инструктаж. Организация рабочего	2	Инструктаж по ТБ. Алгоритм предсменной		

	места. Подготовка зала к обслуживанию		подготовки: проверка чистоты, сервировки, наполнения подсобных станций. Расстановка мебели согласно плану. Работа с чек-листом.		
УП. 2.2	Подготовка посуды, приборов, столового белья. Контроль качества	4	Мойка, полировка, проверка посуды на сколы и трещины. Сортировка приборов по назначению. Проверка белья на чистоту и целостность. Комплектация подсобных станций.		
УП. 2.3	Предварительная сервировка стола: отработка техники и последовательности	6	Технология сервировки: последовательность расстановки тарелок, приборов, бокалов. Виды сервировки (завтрак, обед, ужин, банкет). Контроль симметрии, чистоты, соответствия меню.		
УП. 2.4	Подача блюд и напитков: техника переноса, презентация, безопасность	6	Работа с подносом: балансировка, перенос нескольких блюд. подача с сервировочной тележки. подача в руках: правила подхода к гостю, сторона подачи. Презентация блюда. Температурный режим.		
УП. 2.5	Сбор использованной посуды. Поддержание чистоты в зале	4	Техника сбора посуды со стола: последовательность, укладка на поднос/тележку. Сортировка в моечной зоне. Своевременная уборка крошек, замена пепельниц, пополнение специй.		
И.УП.2	Промежуточная аттестация по учебной практике 2	2	Обслуживание банкета (полное/фуршет). Распределение ролей в бригаде, тайминг подачи, координация действий. Индивидуальная аттестация по критериям.		
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>98</b>			
ПП.1	Организационно-подготовительный этап	6			
ПП.1.1	Вводный инструктаж на предприятии. Знакомство с локальными нормативными актами, стандартами сервиса, должностными инструкциями	2	Инструктаж по ТБ, ПБ, санитарным нормам предприятия. Изучение корпоративных стандартов, меню, винной карты, системы бронирования. Знакомство с наставником и командой.		
ПП.1.2	Наблюдение за работой опытного официанта. Адаптация к производственной среде	4	Теневое сопровождение наставника: наблюдение за алгоритмами обслуживания, коммуникацией с гостями,		

			работой с POS-системой. Выполнение вспомогательных операций под контролем.		
ПП.2	Основной этап: отработка трудовых функций в реальных условиях	84			
ПП.2.1	Работа с бронированием и приём заказов	12	Самостоятельный приём заказов по телефону, через мессенджеры, веб-ресурсы. Ведение журнала/CRM-системы бронирования. Оформление заказов на доставку и «на вынос». Обработка особых пожеланий гостей.		
ПП.2.2	Встреча, размещение и информирование гостей	18	Самостоятельная встреча и приветствие гостей. Презентация заведения, меню, специальных предложений. Размещение гостей с учётом их пожеланий. Подача меню, первичное консультирование. Создание атмосферы гостеприимства.		
ПП.2.3	Подготовка зала и сервировка	14	Предменная подготовка зала: проверка чистоты, освещения, расстановка мебели. Предварительная и дополнительная сервировка стола согласно типу меню. Контроль качества посуды, приборов, столового белья.		
ПП.2.4	Подача блюд и напитков, обслуживание в зале	24	Подача блюд и напитков с соблюдением техники безопасности и эстетики. Работа с подносом, сервировочной тележкой. Контроль удовлетворённости гостя, своевременная уборка посуды. Взаимодействие с кухней и баром.		
ПП.2.5	Обслуживание банкетных форматов и мероприятий	10	Участие в обслуживании банкетов (полное/частичное), фуршетов, шведского стола, чайных церемоний. Работа в бригаде, соблюдение тайминга, координация действий.		
ПП.2.6	Расчёт с гостями и завершение обслуживания	6	Предъявление счёта, работа с различными способами оплаты. Этикет работы с чаевыми. Завершение обслуживания: благодарность, провожание гостя. Поддержание чистоты в зале после обслуживания.		

ПП.3	Итогово-аналитический этап	8			
ПП.3.1	Самостоятельная работа под контролем наставника	4	Полное самостоятельное обслуживание гостей на отдельных столах/зонах под наблюдением наставника. Анализ ошибок, коррекция действий.		
И.ПП	Подготовка отчётной документации. Промежуточная аттестация	4	Заполнение дневника практики, отчёта о выполненных работах. Собеседование с руководителем практики от образовательной организации. Дифференцированный зачет по критериям.		
К	Консультации	4			
	Всего:	360			

## 2.4. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

### М.1 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Трудоемкость - 30 академических часов.

Основная цель модуля – сформировать у обучающихся систему базовых профессиональных знаний, необходимых для квалифицированного выполнения трудовых функций официанта в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Официант, бармен» (Приказ Минтруда № 115н) и действующего законодательства РФ.

Задачи модуля:

- сформировать представление о психологических и этических основах сервисной деятельности в сфере общественного питания;
- обеспечить усвоение требований санитарии, гигиены и безопасности пищевой продукции.
- закрепить знания норм охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности в организациях питания.
- развить умение применять теоретические знания при анализе типовых ситуаций профессиональной деятельности.
- подготовить обучающихся к практической отработке навыков в рамках профессионального модуля (М2) и учебной практики (УП).

В результате освоения модуля обучающийся должен:

- Знать
- Основы психологии сервиса и типологию потребителей общественного питания;
  - профессионально важные качества официанта и принципы профессиональной этики;
  - требования санитарии, гигиены и безопасности пищевой продукции;
  - нормы охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности в организациях питания;
  - нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность организаций питания (ФЗ № 52, СанПиН, ТР ТС 021/2011, Профстандарт № 115н).

- Уметь**
- Адаптировать стиль общения под психотип гостя и управлять эмоциональным контактом;
  - применять принципы профессиональной этики в коммуникации с гостями и коллегами;
  - соблюдать требования личной гигиены и санитарные нормы в производственной среде;
  - идентифицировать опасные факторы и применять меры профилактики травматизма;
  - действовать в соответствии с алгоритмами при возникновении чрезвычайных ситуаций (пожар, поражение током, пищевое отравление).
- Владеть**
- Навыками профессиональной самопрезентации и невербальной коммуникации;
  - приёмами профилактики эмоционального выгорания и стрессоустойчивости;
  - методами контроля качества санитарной обработки посуды, инвентаря, помещений;
  - терминологическим аппаратом профессиональной сферы и нормативной лексикой;
  - навыками работы с документацией по охране труда и санитарному контролю.

## **М.2 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

Трудоемкость - 224 академических часа.

Место проведения - учебные аудитории, учебная лаборатория (тренировочный ресторан), базовые предприятия общественного питания.

В результате освоения модуля обучающийся должен:

- Знать**
- структуру и классификацию предприятий общественного питания по ГОСТ 30389-2013;
  - профессиональные требования к внешнему виду, гигиене и подготовке официанта;
  - типологию меню и винных карт, правила их презентации гостю;
  - технологию приёма и оформления заказов через все каналы коммуникации;
  - правила и виды сервировки стола, технику подачи блюд и напитков;
  - алгоритмы обслуживания различных форматов (à la carte, банкеты, фуршеты, шведский стол);
  - требования охраны труда, санитарии, гигиены и пожарной безопасности в организациях питания.
- Уметь**
- встречать, размещать и обслуживать гостей согласно стандартам предприятия;
  - принимать и оформлять заказы устно, по телефону, через онлайн-каналы и POS-систему;
  - выполнять предварительную и дополнительную сервировку стола;
  - безопасно и эстетично подавать блюда и напитки (с подноса, тележки, в руках);
  - собирать использованную посуду без нарушения комфорта гостей;
  - работать в бригаде при обслуживании массовых мероприятий;
  - действовать в типовых и нестандартных ситуациях обслуживания.

- Владеть - навыками профессионального обслуживания гостей в условиях учебной практики;
- техниками работы с POS-системой и цифровыми каналами приёма заказов;
  - алгоритмами обслуживания различных форматов мероприятий;
  - профессиональной лексикой, этикетными формулами, навыками самопрезентации;
  - методами самоконтроля и профилактики профессионального выгорания.

### **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

Трудоемкость – 98 академических часов.

Место проведения – предприятия общественного питания (рестораны, кафе, бары, столовые), имеющие договор с образовательной организацией.

Руководителем практики от предприятия общественного питания является наставник из числа опытных официантов, руководителем от образовательной организации – преподаватель профессионального цикла.

Цель производственной практики заключается в формировании у обучающихся целостного профессионального опыта выполнения трудовых функций официанта (3 разряд) в условиях реального предприятия общественного питания, готовность к самостоятельной работе, а также успешной сдаче квалификационного экзамена.

Задачи производственной практики:

- закрепить и отработать в реальных условиях навыки встречи, размещения и обслуживания гостей согласно стандартам предприятия;
- сформировать умение работать с POS-системой, системой бронирования и документацией в условиях реальной загрузки зала;
- развить навыки командного взаимодействия с кухней, баром, хостес и другими сотрудниками предприятия;
- отработать алгоритмы обслуживания различных форматов: à la carte, банкеты, фуршеты, шведский стол, доставка, заказ на «вынос с собой»;
- сформировать умение действовать в нестандартных и конфликтных ситуациях, применяя принципы профессиональной этики;
- закрепить навыки соблюдения требований охраны труда, санитарии, гигиены и пожарной безопасности в производственной среде;
- подготовить обучающегося к успешному прохождению квалификационного экзамена и присвоению 3-го разряда.

Производственная практика обеспечивает **комплексное формирование всех трудовых функций** уровня квалификации 3.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

- Знать - локальные стандарты сервиса и корпоративные регламенты базового предприятия;
- технологическую последовательность обслуживания гостей в реальных условиях;
  - правила работы с POS-системой, CRM, системой бронирования предприятия;
  - алгоритмы действий в типовых и нестандартных ситуациях обслуживания;
  - требования охраны труда, санитарии, гигиены и ПБ в производственной среде.
- Уметь - самостоятельно встречать, размещать и обслуживать гостей согласно стандартам предприятия;
- принимать и оформлять заказы через все каналы коммуникации (устно, телефон, онлайн);

- выполнять сервировку, подачу блюд и напитков, сбор посуды с соблюдением техники безопасности;
- работать в команде с кухней, баром, хостес;
- действовать в конфликтных ситуациях, применяя принципы профессиональной этики;
- вести учётную документацию (чек-листы, журналы, отчёты).

- Владеть
- навыками профессионального обслуживания гостей в условиях реальной загрузки зала;
  - техниками работы с POS-системой и цифровыми каналами приёма заказов;
  - алгоритмами обслуживания различных форматов (à la carte, банкеты, фуршеты, доставка);
  - профессиональной лексикой, этикетными формулами, навыками самопрезентации;
  - методами самоконтроля и профилактики профессионального выгорания.

## 2.5. Формы аттестации

В программе профессионального обучения по профессии 16399 «Официант» (3 разряд) предусмотрена двухуровневая система аттестации обучающихся:

1. Промежуточная аттестация по завершению каждого модуля и подраздела: зачёт, дифференцированный зачёт, тестирование, практическая демонстрация навыков.

2. Итоговая аттестация по завершении всей программы обучения: квалификационный экзамен.

Целью проведения промежуточной аттестации является оценка результатов освоения модулей и подразделов программы, допуск к следующему этапу обучения.

Модуль/Раздел	Форма аттестации	Критерии успешного прохождения
<b>М1. Общепрофессиональный модуль</b>		
1.1 Профессиональная этика и психология	Зачёт (тестирование)	Не менее 80% правильных ответов
1.2 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Зачёт (тестирование)	Не менее 80% правильных ответов
1.3 Охрана труда	Зачёт (тестирование)	Не менее 80% правильных ответов
<b>М2. Профессиональный модуль</b>		
2.1.1 Технология работы с потребителями на этапе оформления заказа	Дифференцированный зачёт (ролевая игра и тест/опрос)	Оценка не ниже «удовлетворительно» по критериям
УП.1 Учебная практика (по модулю 2.1)	Дифференцированный зачёт (практическая демонстрация)	Оценка не ниже «удовлетворительно» по критериям
2.2.1 Выполнение работ по обслуживанию потребителей	Дифференцированный зачёт (практическая демонстрация и тест/опрос)	Оценка не ниже «удовлетворительно» по критериям
УП.2 Учебная практика (по модулю 2.2)	Дифференцированный зачёт (практическая демонстрация)	Оценка не ниже «удовлетворительно» по критериям
ПП. Производственная практика	Дифференцированный зачёт (отчёт + характеристика + собеседование)	Оценка не ниже «удовлетворительно» по критериям

## 2.6. Оценочные и методические материалы

### 2.6.1 Фонд оценочных средств

Типовые кейс-задания, тестовые задания, расчетно-графические задания, задачи (с примерами), проектная работа (заданная структура) и т.д.

Примерные теоретические вопросы к итоговой аттестации:

Вопросы	Критерии оценивания*
Классификация предприятий общественного питания	Перечислены все категории предприятий общественного питания. Дано описание каждой категории.
Персонал ресторана и его функциональные обязанности	Перечислены сотрудники сферы общественного питания. Описаны функциональные обязанности.
Требования, предъявляемые к внешнему виду и гигиене официанта	Перечислены требования к внешнему виду и гигиене официанта.
Правила личной подготовки официанта к работе	Перечислены правила подготовки официанта к работе в полном объеме.
Правила расстановки мебели в зале предприятия питания	Перечислены правила и методы расстановки мебели в зале предприятия питания.
Требования, пожарной и санитарной безопасности, которые должен соблюдать официант	Перечислены требования пожарной и санитарной безопасности (обучающийся ссылается на нормативно-правовые акты).

\*- ответ на вопрос считается полным и исчерпывающим, если слушатель раскрыл все аспекты вопроса, привел необходимые примеры и обоснования.

### Практическая часть квалификационного экзамена

Задания	Критерии оценивания
Подобрать и отполировать барное стекло под следующие виды напитков: сок апельсиновый, красное вино б/а.	Правильно подобрано и качественно отполировано барное стекло. Соблюдена техника безопасности при работе со стеклом.
Подобрать и отполировать барное стекло под следующие виды напитков: пиво б/а, белое вино б/а, вода негазированная.	Правильно подобрано и качественно отполировано барное стекло. Соблюдена техника безопасности при работе со стеклом.
Отполировать виды посуды: бокал для красного вина, бокал для воды, бокал для пива, рыбные столовые приборы, закусочные столовые приборы, пирожковую тарелку.	Правильно подобрано и качественно отполировано барное стекло. Соблюдена техника безопасности при работе со стеклом.
Накрыть вспомогательный стол скатертью методом TableBox.	Соблюдена техника накрытия стола и правила гигиены при накрытии стола.
Сложить 5 полотняных салфеток для обслуживания в ресторане.	Правильно подобраны формы салфеток. Соблюдены требования гигиены при складывании салфеток.
Сложить 5 полотняных салфеток для обслуживания в кафе.	Правильно подобраны формы салфеток. Соблюдены требования гигиены при складывании салфеток.
Произвести бронирование столика по телефону.	Соблюден порядок, этикет и техника бронирования столика по телефону.

Произвести бронирование столика через мессенджер.	Соблюден порядок, этикет и техника бронирования столика через мессенджер.
Подобрать столовые приборы для блюд: лосось на пару, медовик, крем-суп из шампиньонов. Выполнить исполнительную сервировку стола.	Порядок сервировки соблюден: правильно подобран комплект посуды и приборов. Выполнены гигиенические требования.
Предоставьте гостю информацию о ресторане: режим работы, кухня, средний чек, акции.	Соблюдены нормы делового общения. Структура диалога соответствует стандартам обслуживания. Соблюдены правила коммуникации с гостем.
Выполните предварительную сервировку стола к завтраку.	Порядок сервировки соблюден: правильно подобран комплект посуды и приборов. Выполнены гигиенические требования.
Выполните предварительную сервировку стола к обеду.	Порядок сервировки соблюден: правильно подобран комплект посуды и приборов. Выполнены гигиенические требования.

### 2.6.2. Критерии оценивания

Формой контроля производственной практики является **дифференцированный зачет**, который включает в себя:

- отчёт обучающегося о прохождении производственной практики (заполненный дневник практики);
- характеристика от наставника предприятия;
- практической демонстрации навыков (контрольное обслуживание гостя);
- устное собеседование с руководителем практики от образовательной организации.

#### Критерии оценивания:

Оценка	Критерии
«5» (отлично)	Обучающийся демонстрирует уверенное самостоятельное выполнение всех трудовых функций: встречает и обслуживает гостей по стандарту, грамотно работает с POS-системой, адаптирует коммуникацию под гостя, корректно действует в нестандартных ситуациях. Ошибки отсутствуют или носят единичный несущественный характер. Наставник отмечает высокий уровень профессиональной готовности.
«4» (хорошо)	Обучающийся владеет основными алгоритмами обслуживания, допускает 2–3 несущественные ошибки (например, небольшая задержка в подаче, неточность в рекомендации), но способен их самостоятельно исправить. Коммуникация вежливая, профессиональная. Требуется минимальная поддержка наставника.
«3» (удовлетворительно)	Обучающийся знает основные этапы обслуживания, но испытывает затруднения в самостоятельном применении: нарушает последовательность действий, допускает ошибки в работе с POS-системой, коммуникация формальная. Требуется регулярная помощь наставника.
«2» (неудовлетворительно)	Обучающийся не демонстрирует сформированности ключевых навыков: нарушает стандарты обслуживания, допускает грубые коммуникативные или технологические ошибки, создаёт риск для безопасности или имиджа предприятия.

### **Принятие решений и выдача документа**

Решение о присвоении квалификации принимается экзаменационной комиссией на основании результатов теоретической и практической частей.

Результатом итоговой аттестации является заключение: «Присвоена квалификация» или «Не присвоена квалификация».

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца с присвоением квалификации «Официант» и указанием 3 разряда.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на ней неудовлетворительные результаты, выдается Справка об обучении (образец самостоятельно устанавливается организацией).

Результаты экзамена оформляются протоколом заседания экзаменационной комиссии и хранятся в архиве образовательной организации в соответствии с номенклатурой дел.

### **Апелляция**

Обучающийся имеет право подать апелляцию в апелляционную комиссию в случае несогласия с результатами квалификационного экзамена. Порядок подачи и рассмотрения апелляции регулируется локальным нормативным актом образовательной организации.

## **2.6.3 Учебно-методические материалы**

### **Основные печатные и электронные издания**

1. Мультимедийный курс «Российское вино: образовательный интенсив».

### **Учебно-методические издания:**

#### **Основная литература:**

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 23.04.2018г. № 101-ФЗ]. Режим доступа: <http://base.garant.ru>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа: <http://base.garant.ru>
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа: <http://base.garant.ru>
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. Режим доступа: <http://base.garant.ru>

9. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:<http://base.garant.ru>

10. Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146)

11. Могильный, М. П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов. В 2т . Т.1. – М.: Де Ли плюс, 2016-888с.

12. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания (1-е изд.) М.: Академия, 2018

13. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368>

14. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562041>

15. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569021>.

16. Карелин, А. О. Гигиена : учебник для среднего профессионального образования / А. О. Карелин, Г. А. Александрова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14973-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567175>

17. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебник для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566551>

18. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565564>

19. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>

20. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565965>.

21. Федцов. В.Г. Культура ресторанного сервиса -, издательство «Дашков и К», 2021г., Москва

22. Быстров. С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов -, издательство «ИНФРА-М», 2021г., Москва

23. Алексеева Н.П., Протуренко В.И.. Ресторанный сервис = Restaurant service: учебное пособие - издательство «Флинта», 2022 г., Москва

#### Дополнительная литература:

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564690>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562515>

3. Маковская Е.С. «Эмоциональные продажи в ресторане. Увеличьте прибыль с помощью сервиса!» -, «Река», 2020, Москва

4. Анохина. Г.Б. «HoReCa: учебник по сервису. От стандартов к мастерству» -, «Ресторанные ведомости», 2021, Москва

5. Кривошонок. К.В. «Управление гигиеной ресторана. Санитарный максимум» -, «Ресторанные ведомости», 2021, Москва

#### Электронные ресурсы:

1. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

2. Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации «Гарант» <https://www.garant.ru/>

3. Электронный ресурс. Росстандарт. Форма доступа: gost.ru

4. Электронный ресурс. Российское образование. Форма доступа: edu.ru

5. Электронный ресурс. Стандарты сервиса в ресторане. Форма доступа: amg-consult.ru

6. Электронный ресурс. Заметки официанта. Форма доступа: oficianty.com

## 2.7. Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Лекционная аудитория	Лекции	Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование:
Лаборатория	Практические и лабораторные занятия	- Банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные); банкетные стулья; - стол для кофемашины; - кофемолка электрическая (с дозатором); - пинчер разных размеров, большой и маленький; - кофемашина профессиональная; - холодильник барный со стеклянной дверью; - ледогенератор (кубикового льда);

		<p>- кухонное оборудование.</p> <p>Инструменты и приспособления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- посуда (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);</li> <li>- стекло (стакан, фужер, рюмка, графин, бокал для напитков, мартинка, хайбол, Олд фешн);</li> <li>- приборы (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);</li> <li>- текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, ручник);</li> <li>- поднос;</li> <li>- штопор;</li> <li>- миксер;</li> <li>- блендер;</li> <li>- шейкер;</li> <li>- джиггер;</li> <li>- щипцы в ассортименте;</li> <li>- доска разделочная;</li> <li>- барная стойка;</li> <li>- ситечко конической формы;</li> <li>- открывалка;</li> <li>- гейзер;</li> <li>- стакан для смешивания;</li> <li>- риммер</li> <li>- воронка;</li> <li>- ступка;</li> <li>- инструмент для льда;</li> <li>- турка;</li> <li>- нарзанник;</li> <li>- наборы для специй;</li> <li>- кольца для салфеток;</li> <li>- ведро для льда;</li> <li>- шоты;</li> <li>- мадлер;</li> <li>- сквизер;</li> <li>- коврик барный резина;</li> <li>- фильтры для кофемашины; - рожок для кофемашины;</li> <li>- темпер.</li> </ul>
Образовательное пространство	Самостоятельная работа	Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.
Зал для приема гостей	Практическая подготовка	Оборудование и оснащение: специализированная мебель: стол – 10 шт., стул – 30 шт., комплект столовой посуды (фарфор) – 10 шт., набор столовых приборов – 50 комплектов; - фужеры/бокалы (разные виды) – 100 шт., скатерть – 10 шт., салфетки бумажные – 5 уп.,

		поднос – 10 шт., форма официанта – 10 шт., барная стойка, посудомоечная машина; - мобильное устройство с POS-системой или мобильным приложением для приема и оформления заказов.
Компьютерный класс, лаборатория	Итоговая аттестация	Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

### 3. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Разработчики ДПП	Подпись	Ф.И.О.	Ученое звание, должность
Руководитель программы		Согоян К.Р	кандидат технических наук, руководитель центра перспективных проектов ФГБОУ ДПО РАКО АПК
Составители:		Согоян К.Р	кандидат технических наук, руководитель центра перспективных проектов ФГБОУ ДПО РАКО АПК
		Чалая К.А.	Директор департамента образовательной деятельности
Согласовано:		Шевченко В.Н.	кандидат географических наук, доцент каф. экономики, управления АПК и сельскими территориями