

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ
С. А. Карп
«17» сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по профессии: Официант
профессиональная подготовка с учетом стандарта
Профессионалы по компетенции
«Ресторанный сервис»

Ангарск, 2023

Авторы:

Князева Тамара Владимировна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ ИО
АТОПТ

Яворская Оксана Викторовна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ ИО
АТОПТ

Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Профessionалы 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

№ п/п	Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции
1	Модуль 1. Профессиональная этика официанта
2	Модуль 2. Товароведение пищевых продуктов
3	Модуль 3. Кулинарная характеристика блюд
4	Модуль 4. Организация обслуживания посетителей
5	Производственное обучение
6	Квалификационный экзамен

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Профessionалы 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 уровень квалификации: 3

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 слушатель должен

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;

- Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;
- Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания;
- Обслуживание гостей в холле организации питания;
- Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания;
- Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания;
- Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;
- Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;
- Правила подачи меню в организации питания;
- Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;
- Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;
- Виды сервировки стола при обслуживании гостей;
- Виды и назначение ресторанных аксессуаров;
- Характеристика столовой посуды, приборов;
- Правила и техника подачи блюд и напитков;
- Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей;
- Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;
- Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках;
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения;
- Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей;
- Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;
- Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками;
- Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков;
- Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования;
- Виды барного оборудования и инвентаря;
- Характеристика столовой посуды, приборов в организации питания;
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

В результате освоения программы слушатель должен

уметь:

- Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;
- Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;

- Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;
- Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;
- Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;
- Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;
- Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;
- Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;
- Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;
- Подавать гостям меню организации питания;
- Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;
- Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;
- Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;
- Проверять качество и состояние столового белья в организации питания;
- Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания;
- Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток;
- Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее;
- Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе;
- Сортировать использованную столовую посуду и приборы;
- Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания;
- Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара;
- Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов;
- Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара;
- Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению;
- Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок;
- Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды;
- Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов;
- Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;
- Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;
- Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;
- Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;
- Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие свидетельства о профессии рабочего/должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная

3.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практические и лабораторные занятия	Промежуточный и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Профессиональная этика официанта	8	5	-	3	Зачет
1.1	Раздел 1. Основные составляющие деловой культуры	2	1	-	1	
1.2	Раздел 2. Психологические свойства личности	2	1	-	1	
1.3	Раздел 3. Психологические аспекты общения	2	1,5	-	0,5	
1.4	Раздел 4. Особенности общения в профессиональной деятельности официанта	2	1,5	-	0,5	
2.	Модуль 2. Товароведение пищевых продуктов	26	15	6	5	Зачет
2.1	Раздел 1. Крепленые алкогольные напитки	4	3	-	1	
2.2	Раздел 2. Виноградные, игристые вина	7	3	3	1	
2.3	Раздел 3. Коктейли	7	3	3	1	
2.4	Раздел 4. Эмульгаторы, сладкие настойки, наливки, биттеры	4	3	-	1	
2.5	Раздел 5. Соки, пиво, минеральная вода	4	3	-	1	
3.	Модуль 3. Кулинарная характеристика блюд	19	12	3	4	Зачет
3.1	Раздел 1 Подача холодных блюд, горячих	5	3	1	1	

	закусок, бутербродов					
3.2	Раздел 2. Подача первых блюд	4	3	-	1	
3.3	Раздел 3. Подача вторых блюд из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи.	5	3	1	1	
3.4	Раздел 4. Подача холодных и горячих напитков	5	3	1	1	
4	Модуль 4. Организация обслуживания посетителей	53	24	22	7	Зачет
4.1	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности персонала	2	1	-	1	
4.2	Раздел 2. Меню и преЙскуранты.	3	2	-	1	
4.3	Раздел 3. Столовое бельё	8	3	4	1	
4.4	Раздел 4. Столовая посуда, приборы	10	9	-	1	
4.5	Раздел 5. Подготовка зала к обслуживанию посетителей.	10	3	6	1	
4.6	Раздел 6. Обслуживание посетителей.	10	3	6	1	
4.7	Раздел 7. Обслуживание банкетов и приёмов.	10	3	6	1	

Производственное обучение

Модуль 1. Теоретическое обучение.	
1.1	Вводное занятие. Ознакомление с предприятиями общественного питания.
1.2	Вводное занятие. Ознакомление с предприятиями общественного питания.
1.3	Вводное занятие. Ознакомление с предприятиями общественного питания.
Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности.	
2.1	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях.
2.2	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях.
2.3	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях.
Модуль 3. Меню и преЙскуранты.	
3.1	Ознакомление с меню и преЙскурантом (картой вин), со столовым бельём, столовой посудой и приборами
3.2	Ознакомление с меню и преЙскурантом (картой вин), со столовым бельём, столовой посудой и приборами
3.3	Ознакомление с меню и преЙскурантом (картой вин), со столовым бельём, столовой посудой и приборами
3.4	Ознакомление с меню и преЙскурантом (картой вин), со столовым бельём, столовой посудой и приборами
3.5	Ознакомление с меню и преЙскурантом (картой вин), со столовым бельём, столовой посудой и приборами
3.6	Ознакомление с меню и преЙскурантом (картой вин), со столовым бельём,

	столовой посудой и приборами	36 часов
	Модуль 4. Подготовка зала к обслуживанию посетителей.	
4.1	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей, сервировка столов.	
4.2	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей, сервировка столов.	
4.3	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей, сервировка столов.	
4.4	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей, сервировка столов.	
4.5	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей, сервировка столов.	
4.6	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей, сервировка столов.	
	Модуль 5. Обслуживание посетителей.	
5.1	Обслуживание посетителей в торговом зале.	
5.2	Обслуживание посетителей в торговом зале.	
5.3	Обслуживание посетителей в торговом зале.	
5.4	Обслуживание посетителей в торговом зале.	
5.5	Обслуживание посетителей в торговом зале.	
5.6	Обслуживание посетителей в торговом зале.	
5.7	Обслуживание посетителей в торговом зале.	
5.8	Обслуживание посетителей в торговом зале.	
5.9	Обслуживание посетителей в торговом зале.	
	Модуль 6. Обслуживание банкетов и приёмов.	
6.1	Обслуживание банкетов и приёмов.	
6.2	Обслуживание банкетов и приёмов.	
6.3	Обслуживание банкетов и приёмов.	
6.4	Обслуживание банкетов и приёмов.	
6.5	Обслуживание банкетов и приёмов.	
6.6	Обслуживание банкетов и приёмов.	
6.7	Обслуживание банкетов и приёмов.	
6.8	Обслуживание банкетов и приёмов.	
6.9	Обслуживание банкетов и приёмов.	
	Всего:	142
	Теория	63
	Практические и лабораторные занятия	43
	Производственное обучение	36
	Квалификационный экзамен	2
	ИТОГО	144

3.2 Учебно-тематический план

Наименование разделов	№ п/п	Содержание материала	Форма работы	Объем часов
Модуль 1. Профессиональная этика официанта	Содержание			8
	Раздел 1. Основные составляющие деловой культуры			2
	1	Мировоззрение, поведение. Внутренняя и внешняя культура человека. Понятие интеллигентности. Понятие об эстетической культуре.	лекция	1
	2	Понятия этики и морали. Их роль в формировании личности. Понятие об этической культуре общения. Понятие о профессиональной этике.	лекция	1
	Раздел 2. Психологические свойства личности			2
	3	Понятие о психологических свойствах личности, классификация. Характеристика темперамента, характера, способностей	лекция	1
	4	Определение собственного типа темперамента через тестирование.	практика	1
	Раздел 3. Психологические аспекты общения			2
	5	Понятие общения. Вербальное и невербальное общение. Значение невербального общения в межличностном контакте. Жесты, мимика, улыбка в деловом общении.	лекция	1
	6	Виды обращения: приветствия и прощания в деловом общении.	практика	1
	Раздел 4. Особенности общения в профессиональной деятельности официанта			2
	7	Основы межличностного общения в профессиональной деятельности. Специфика межличностного общения в сфере обслуживания.	лекция	1
8	Конфликты, причины их возникновения, стратегия поведения в конфликте, пути преодоления и предотвращения конфликтной ситуации.	практика	1	
Модуль 2. Товароведение пищевых продуктов	Содержание			26
	Раздел 1. Крепленые алкогольные напитки			4
	9	Алкогольные напитки, и классификация по содержанию спирта, сахара.	лекция	1
	10	Характеристика алкогольных напитков. Водка, настойки горькие, виски, джин, ром, коньяки. Вкусовые достоинства.	лекция	1
	11	Характеристика алкогольных напитков. Водка, настойки горькие, виски, джин, ром, коньяки. Вкусовые достоинства.	лекция	1
	12	Хранение алкогольных напитков.	лекция	1
Раздел 2. Виноградные, игристые вина			7	

	13	Виноградные вина, их классификация по содержанию сахара. Основные сорта отечественного и импортного производства. Особенности технологии производства виноградных вин.	лекция	1
	14-15	Игристы вина, шампанское, их классификация. Особенности технологии производства игристых вин.	лекция	2
	16	Хранение виноградных, игристых вин.	лекция	1
	17-19	Отработка подачи игристых вин.	практика	3
	Раздел 3. Коктейли			7
	20	История происхождения коктейлей. Особенности технологии производства коктейлей.	лекция	1
	21-22	Характеристика, виды, классификация коктейлей.	лекция	2
	23	Гарниры для коктейлей. Инструменты для приготовления гарниров.	лекция	1
	24	Отработка подачи безалкогольных коктейлей с гарниром.	практика	1
	25	Отработка подачи безалкогольных коктейлей с гарниром.	практика	1
	26	Отработка подачи безалкогольных коктейлей с гарниром.	практика	1
	Раздел 4. Эмульгаторы, сладкие настойки, наливки, биттеры			4
	27	Эмульгаторы, их характеристика, свойства, применение	лекция	1
	28	Сладкие настойки, классификация, характеристики, особенности использования. Наливки, особенности технологии производства, их применение.	лекция	1
	29-30	Биттеры, характеристика, особенности приготовления, их применение. Хранение эмульгаторов, сладких настоек, наливок, биттера.	лекция	2
	Раздел 5. Соки, пиво, минеральная вода			4
	31	Соки, их классификация, особенности технологии производства, применение. Хранение.	лекция	1
	32-34	Пиво, классификация, характеристика, хранение, особенности технологии производства. Минеральная вода. Отличия. Классификация, особенности технологии производства, применение. Хранение	лекция	3
Модуль 3. Кулинария характеристика блюд	Содержание			19
	Раздел 1 Подача холодных блюд, горячих закусок, бутербродов			5
	35	Характеристика холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Способы подачи.	лекция	1
	36	Характеристика горячих закусок. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд. Температура подачи.	лекция	1
	37-38	Особенности подачи и оформления банкетных блюд. Бутерброды, их разновидности и	лекция	2

		способы подачи.		
	39	Отработка подачи холодных блюд, горячих закусок, бутербродов	практика	1
Раздел 2. Подача первых блюд				4
	40-41	Классификация супов. Характеристика супов, бульонов. Прозрачные супы. Правила подачи, нормы выхода. Характеристика гарниров к прозрачным супам, особенности подачи супа и гарнира. Заправочные супы. Общие правила приготовления. Оформление посуда, отдельная подача гарниров к некоторым супам.	лекция	2
	42	Суп-пюре. Характеристика, разновидности, особенности приготовления. Оформление, способы подачи. Холодные супы. Характеристика, разновидности, особенности приготовления. Оформление, способы подачи. Молочные супы. Характеристика, разновидности, особенности приготовления. Оформление, способы подачи.	лекция	1
	43	Нормы выхода супов, сроки и условия хранения, требования к качеству. Температура подачи.	лекция	1
Раздел 3. Подача вторых блюд из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи.				5
	44	Характеристика и классификация вторых горячих блюд из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи. Соусы и гарниры к блюдам из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи.	лекция	1
	45	Нормы выхода, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности подачи. Температура подачи.	лекция	1
	46-47	Посуда для подачи вторых блюд из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи, оформление блюд.	лекция	2
	48	Отработка способов подачи вторых блюд из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи.	практика	1
Раздел 4. Подача холодных и горячих напитков				5
	49-50	Характеристика холодных и горячих напитков.	лекция	2
	51-52	Требования к качеству, норм выхода, порядок оформления при отпуске, посуда, температура подачи	лекция	2
	53	Отработка способов подачи холодных и горячих напитков	практика	1
Модуль 4. Организа ция обслужи вания посетите лей	Содержание			53
	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности персонала			2
	54-55	Требования к официанту, как к работнику сферы обслуживания.	лекция	2
	Раздел 2. Меню и прейскуранты.			3
	56-58	Назначение, принцип составления, виды меню, оформление.	лекция	3
Раздел 3. Столовое бельё			8	

59-60	Виды и назначение столового белья	лекция	2
61	Определение потребности в столовом белье	лекция	1
62	Учет, хранение столового белья и уход за ним	лекция	1
63-64	Накрытие подсобного стола официанта Table box двумя скатертями		2
65-66	Складывание салфеток		2
Раздел 4. Столовая посуда, приборы			10
67	Виды фарфоровой посуды для подачи блюд и напитков, формы, размеры, назначение.	лекция	1
68	Виды фарфоровой посуды для подачи блюд и напитков, формы, размеры, назначение.	лекция	1
69	Виды стеклянной, хрустальной посуды, формы, размеры, назначение.	лекция	1
70	Виды стеклянной, хрустальной посуды, формы, размеры, назначение.	лекция	1
71	Виды металлической посуды для подачи, формы, размеры, назначение.	лекция	1
72	Виды металлической посуды для подачи, формы, размеры, назначение.	лекция	1
73	Виды фарфоровой посуды для подачи блюд и напитков, формы, размеры, назначение.	лекция	1
74	Виды фарфоровой посуды для подачи блюд и напитков, формы, размеры, назначение.	лекция	1
75-76	Столовые приборы: основные, вспомогательные.	лекция	2
Раздел 5. Подготовка зала к обслуживанию посетителей.			10
77	Подготовка торгового, банкетного зала к обслуживанию. Расстановка мебели.	лекция	1
78	Подготовка посуды, приборов к обслуживанию гостей	лекция	1
79-80	Предварительная сервировка столов: завтрак, обед, ужин, банкет, фристайл (авторский стиль)	лекция	2
81-82	Отработка предварительной сервировки столов: завтрак, обед	практика	2
83-84	Отработка предварительной сервировки столов: ужин, банкет	практика	2
85-86	Отработка предварительной сервировки стола в стиле фристайл (авторский стиль)	практика	2
Раздел 6. Обслуживание посетителей.			10
87-88	Встреча, размещение гостей. Приём и оформление заказа. Досервировка стола. Передача заказа на производство, буфет, бар. Расчет с гостями.	лекция	2

	89	Техника работы официанта: правила техники обслуживания посетителя	лекция	1
	90	Уборка столов и замена использованной посуды и столовых приборов	лекция	1
	91-92	Отработка обслуживания гостей.	практика	2
	93-94	Отработка подачи кулинарной продукции.	практика	2
	95-96	Отработка подачи вино- водочных, коллекционных и марочных вин, шампанского	практика	2
Раздел 7. Обслуживание банкетов и приёмов.				
	97	Банкет с полным обслуживанием официантами. Обслуживание в обнос.	лекция	1
	98-99	Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет- фуршет. Банкет-чай	лекция	2
	100	Обслуживание официантами в стиле кейтеринг	лекция	1
	101-102	Отработка обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами.	практика	2
	103-104	Отработка обслуживания банкетов-приемов (в обнос).	практика	2
	105-106	Отработка обслуживания банкетов в стиле кейтеринг	практика	2
	Производственное обучение <ol style="list-style-type: none"> 1. Прием и оформление заказа на бронирование столика 2. Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку 3. Предоставление информации об организации питания 4. Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания 5. Встреча и приветствие гостей в организации питания 6. Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах 7. Размещение гостей за столом в зале организации питания 8. Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала 9. Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей 10. Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) 11. Подача блюд и напитков гостям организации питания 12. Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов 13. Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания 14. Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей 		36 часов	

	15. Приготовление заготовок для напитков 16. Приготовление свежавыжатых соков 17. Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков 18. Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки	
Всего:		142
Теория		63
Практические и лабораторные занятия		43
Производственное обучение		36
Квалификационный экзамен		2
ИТОГО		144

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. 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 профессионалы
- Агентство развития профессий и навыков (электронный ресурс) режим доступа: <https://pro.firpo.ru/>

4.2. Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Кол-во	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Рабочий стол Стул Проектор компьютер		
Практические занятия	Учебный ресторан» «Учебный бар»	Профессиональная кофемашина Столы прямоугольные Стол круглый Столы квадратные Стулья банкетные Стейшн для официантов Барная стойка		
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер		

4.3. Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Ученический стол Стул		
Практические занятия	Учебный ресторан» « Учебный бар»	Часы настенные Барный органайзер Джигер Мерный стакан Совок для льда Мельница для льда Icebucket / Ведерко для льда Шипцы для льда Барные коврик Доска разделочная Барный поднос Шейкер классический Шейкер Бостон Смесительный стакан Шипцы для льда Барные коврик Доска разделочная Барный поднос Шейкер классический Шейкер Бостон Смесительный стакан Мадлер Барная ложка Пинцет барный Нарзанник		

		<p>Сквизер Нож барный Рокс (олдфешенд) Хайбол Харикейн (бокал для ПиноКолады) Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) Гейзеры Миска стеклянная Итальянская кофе машина, 12 группы, полуавтомат Кофемолка - электрическая Темпер Поднос официанта Кувшин Пара для эспрессо (чашка с блюдцем) Пара для капучино (чашка с блюдцем) Бокал для кофе По-ирландски (Irish) Ложка для эспрессо Кофейная ложка Сахарница Питчер (разных объемов) Разделочная доска Металлический поднос Нож для фруктов (см ТО компетенции) Бокал для шампанского Подсвечник Декантер Бокал для красного вина Бокал для белого вина Прибор десертный/закус очный (вилка, нож) Прибор для рыбы (вилка, нож) Столовый прибор (вилка, ложка, нож)</p>		
--	--	---	--	--

		Ложка десертная Хлебная корзина Минаж (соль/перец) Молочник Пара чайная (чашка с блюдцем) Бокал для коньяка (снифтер) Тарелка пирожковая Тарелка основная Тарелка закусочная Тарелка десертная Салфетки текстильные Ручник Скатерти (соответствующие размеру стола) Термопот/Чайник-термос Мусорные ведра Ваза для цветов Стол прямоугольный (банкетный, складной) Стол квадратный Стулья банкетные Стол круглый Стойка барная *Продукты питания (блюда,сырье)по согласованию * Напитки алкогольные-по согласованию		
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	