

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе

_____ Т.С. Занова

31 августа 2022 года

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии Официант

Квалификация – Официант, 3-го разряда

Продолжительность обучения – 144 часа

Форма обучения – очная

Категория слушателей – лица, имеющие
основное общее или среднее общее
образование

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Цель реализации программы

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки или программы профессиональной переподготовки по профессии рабочего, должности служащего.

Реализация программы в качестве программы профессиональной подготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Реализация программы в качестве программы профессиональной переподготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или должности служащего.

Целью реализации настоящей программы является: приобретение обучающимися профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 3 квалификационному разряду по профессии «Официант».

1.2. Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки/переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются:

- лица различного возраста, имеющие основное общее или среднее общее образование.

1.3. Срок освоения программы

Трудоемкость обучения по данной программе – 144 часа, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося.

1.4. Формы обучения

Форма обучения – очная.

1.5. Режим занятий

Режим занятий – 4 часа в день, 4 раза в неделю.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности

Реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности:

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация.

2.3. Квалификационная характеристика выпускника: описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Официант/бармен» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 910н от 01 декабря 2015 г.) выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций 3 уровня квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции (ОТФ):

А. Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта.

Трудовых функций:

ТФ.01. (А/01.3) Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания.

2.4. Планируемые результаты обучения

Вид профессиональной деятельности: обслуживание потребителей организаций общественного питания

Формируемые профессиональные компетенции:

Обобщенные трудовые функции в соответствии с ПС	Профессиональные компетенции
ОТФ 01	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

	<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>
--	---

3.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 профессиональной подготовки
 Официант
 Квалификация: Официант, 3-го разряда

Категория слушателей – лица, имеющие основное общее или среднее общее образование

Продолжительность обучения – 144 часа

Форма обучения – очная

Форма итоговой аттестации - квалификационный экзамен с демонстрацией практических навыков

№ п/п	Наименование	Всего час.	Аудиторные занятия		промежуточная аттестация
			Теоретич.курс	Практич.курс	
1	2	2	3	4	5
1	<i>Общепрофессиональный курс</i>	50	38	12	
1.1.	Введение в профессию.	2	2	0	
1.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	2	2	0	зачет
1.3.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	10	8	2	зачет
1.4.	Техническое оснащение и организация рабочего места. Охрана труда.	8	6	2	зачет
1.5.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	6	2	зачет
1.6.	Психология общения	12	10	2	зачет
1.7.	Основы конфликтологии	8	4	4	зачет
2.	<i>Профессиональный курс</i>	90	32	58	
2.1.	Стандарты сервиса. Сервировка столов организации питания	12	4	8	Зачет
2.2.	Стандарты обслуживания. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	14	6	8	зачет

2.3.	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	14	6	8	зачет
2.4.	Техника активных и эффективных продаж	12	4	8	зачет
2.5	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	14	6	8	зачет
2.6.	Технологии обслуживания массовых мероприятий в организациях питания	24	6	18	зачет
	Итого	140	70	70	
	Квалификационный экзамен	4			
	Всего	144			

4.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

профессионального обучения профессии

Официант

Квалификация: Официант, 3-го разряда

Начало обучения – 06 марта 2023 г.

Окончание обучения – 16 мая 2023 г.

Режим работы: 8 недель, 4 раза в неделю, с 18.00 – 21.00 по 4 академических часа в день

№	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины	Всего часов	Учебные недели (количество дней в неделю)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
			4 дня	4 дня	4 дня	4 дня	4 дня	4 дня	4 дня	4 дня
1	Общепрофессиональный курс	50	16/4	16/2	16	16/2	16/2	16/2	16/4	16
1.1	Введение в профессию.	2	2							
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	2	2							
1.3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8	8							
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	2							
1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места. Охрана труда.	6	4	2						
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	2							
1.5	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8		8						
1.6	Психология общения	10		4	6					
	<i>Самостоятельная работа</i>	2		2						
1.7	Основы конфликтологии	8		2	6					
2.	Профессиональный курс	90								
2.1	Стандарты сервиса. Сервировка столов организации питания	12			4	8				
2.2	Стандарты обслуживания. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	14				8	6			
	<i>Самостоятельная работа</i>	2				2				
2.3	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	14							8	6
	<i>Самостоятельная работа</i>	2							2	
2.4	Техника активных и эффективных продаж	12						12		
	<i>Самостоятельная работа</i>	2						2		

2.5	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	14					10	4		
	<i>Самостоятельная работа</i>	2					2			
2.6	Технологии обслуживания массовых мероприятий в организациях питания	14							8	6
	<i>Самостоятельная работа</i>	2							2	
ЭК	Квалификационный экзамен	4								4
	Всего	144								

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Кадровое обеспечение образовательной программы

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по образовательной программе профессионального обучения: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

5.2. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных кабинетов, мастерских, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, для проведения групповых консультаций, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации:	Лекции, семинары практические занятия, консультации	Аудитория обще профессиональных дисциплин № 403 Монитор 15" Samsung SM 151s (SSN), 1024x768 61kHz 330:1 TCO'99 Мультимедиа-проектор ViewSonic PJ650 1024x768, 2000 ANSI, 3.5кг. с потолочным кр Компьютер ALIAS E2160/1024MB PC5300 / 160GB SATA / DVD RW / FDD / 350W / VISTA

<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для проведения групповых консультаций, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации:</p>	<p>Занятия семинарского типа, групповые консультации, индивидуальные консультации, текущий контроль и промежуточная аттестация</p>	<p>Учебная мастерская профессионального цикла № 407 Интерактивная доска Inter Write Board 1077B Interwrite Learning, США Мультимедиа-проектор Epson EB-410W+ запасная лампа короткофокусный 2000lm/500:1/ Компьютер ALIAS CELERON 1100/256MB/30GB/FDD/CD 54X/ATX INWIN V500- 13 шт. Компьютер ALIAS Celeron 2000 / P4BGL-MX / 256MB PC3200 / 40GB 7200 / FDD / CD 52 - 2 шт. Компьютер ALIAS CELERON 430/1024MB PC6400/80GB SATA/DVD+RW/FDD/L8017 350W - 1 шт. Монитор ViewSonic VA703b 300cd/m2 700:1 5ms black - 15 шт. Телевизор ЖК LG 47" 47CS560 Черный глянцевый FULL HD DVB-T/C (RUS) 47CS560 Монитор 23,8" Acer</p>
--	--	---

5.3. Учебно-методическое обеспечение программы

Нормативно-правовые документы:

1. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц" (с изменениями и дополнениями)
2. Федеральный закон от 28.12.2010 № 390-ФЗ "О безопасности". Определяет основные принципы и содержание деятельности по обеспечению безопасности государства, общественной безопасности, экологической безопасности, безопасности личности, иных видов безопасности, предусмотренных законодательством Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 28.05.2022) Определяет принципы государственной политики, направленной на установление правовых основ единого туристского рынка в Российской Федерации, и регулирует отношения, возникающие при реализации прав на отдых, свободу передвижения и иных прав при совершении путешествий, а также определяет порядок рационального использования туристских ресурсов Российской Федерации. Классификация гостиниц, классификация горнолыжных трасс, классификация пляжей
4. Постановление Правительства РФ от 3 апреля 2020 г. N 440 "О продлении действия разрешений и иных особенностях в отношении разрешительной деятельности в 2020 - 2022 годах" (с изменениями и дополнениями)
5. Федеральный закон от 21.12.1994 № 69-ФЗ "О пожарной безопасности" (в ред. федеральных законов от 23.07.2010 № 173-ФЗ, от 28.09.2010 № 243-ФЗ, от 29.12.2010 № 442-ФЗ, от 18.07.2011 № 242-ФЗ, от 18.07.2011 № 243-ФЗ, от 19.07.2011 № 248-ФЗ, от 08.11.2011 № 309-ФЗ, от 30.11.2011 № 345-ФЗ с изм., внесенными Федеральным законом от 27.12.2000 № 150-ФЗ, Определением Конституционного Суда РФ от 09.04.2002 № 82-0). Определяет общие правовые, экономические и социальные основы обеспечения пожарной безопасности в Российской Федерации, регулирует в этой области отношения между органами государственной власти, органами местного самоуправления, учреждениями, организациями, крестьянскими (фермерскими) хозяйствами, иными юридическими лицами независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности, а также между общественными объединениями, индивидуальными предпринимателями, должностными лицами, гражданами Российской Федерации, иностранными гражданами, лицами без гражданства.
6. Федеральный закон от 22.07.2008 № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности". Закон принят в целях защиты жизни, здоровья, имущества граждан и юридических лиц, государственного и муниципального имущества от пожаров, определяет основные положения технического регулирования в области пожарной безопасности и устанавливает общие требования пожарной безопасности к объектам защиты.
7. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ "Об охране окружающей среды" (в ред.

федеральных законов от 14.03.2009 № 32-ФЗ, от 27.12.2009 № 374-ФЗ, от 29.12.2010 № 442-ФЗ, от 11.07.2011 № 190-ФЗ, от 18.07.2011 № 242-ФЗ, от 18.07.2011 № 243-ФЗ, от 19.07.2011 № 248-ФЗ, от 21.11.2011 № 331-ФЗ, от 25.06.2012 № 93-ФЗ с изм., внесенными Федеральным законом от 07.12.2011 № 417-ФЗ). Определяет правовые основы государственной политики в области охраны окружающей среды. Регулирует отношения в сфере взаимодействия общества и природы, возникающие при осуществлении хозяйственной и иной деятельности, связанной с воздействием на природную среду как важнейшую составляющую окружающей среды, являющуюся основой жизни на Земле, в пределах территории Российской Федерации, а также на континентальном шельфе и в исключительной экономической зоне Российской Федерации.

8. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (в ред. федеральных законов от 28.09.2010 № 243-ФЗ, от 28.12.2010 № 394-ФЗ, от 18.07.2011 № 215-ФЗ, от 18.07.2011 № 242-ФЗ, от 18.07.2011 № 243-ФЗ, от 19.07.2011 № 248-ФЗ, от 05.06.2012 № 52-ФЗ, от 25.06.2012 № 93-ФЗ с изм., внесенными федеральными законами от 12.06.2008 № 88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ, от 22.12.2008 № 268-ФЗ, от 07.12.2011 № 417-ФЗ). Направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.
9. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (в ред. федеральных законов от 22.04.2010 № 65-ФЗ, от 26.04.2010 № 66-ФЗ, от 27.07.2010 № 191-ФЗ, от 27.07.2010 № 224-ФЗ, от 27.07.2010 № 227-ФЗ, от 30.07.2010 № 242-ФЗ, от 28.12.2010 № 408-ФЗ, от 21.04.2011 № 69-ФЗ, от 04.06.2011 № 123-ФЗ, от 01.07.2011 № 169-ФЗ, от 18.07.2011 № 242-ФЗ, от 03.05.2012 № 47-ФЗ, от 25.06.2012 № 93-ФЗ). Настоящий Федеральный закон регулирует отношения в области организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля и защиты прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля.
10. Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности" (в ред. федеральных законов от 18.07.2011 № 242-ФЗ, от 19.10.2011 № 283-ФЗ, от 25.06.2012 № 93-ФЗ с изм., внесенными федеральным законом от 21.11.2011 № 327-ФЗ). Регулирует отношения, возникающие между федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов РФ, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в связи с осуществлением лицензирования отдельных видов деятельности.
11. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (в ред. федеральных законов от 28.12.2010 № 394-ФЗ от 18.07.2011 № 242-ФЗ, от 19.07.2011 № 248-ФЗ с изм., внесенными федеральными законами от 12.06.2008 № 88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ, от 22.12.2008 № 268-ФЗ). Закон регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их

безопасности для здоровья человека.

12. Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" (в ред. федеральных законов от 05.04.2010 № 41-ФЗ, от 27.07.2010 № 227-ФЗ, от 28.12.2010 № 430-ФЗ, от 01.07.2011 № 169-ФЗ, от 18.07.2011 № 218-ФЗ, от 21.07.2011 № 253-ФЗ, от 25.06.2012 № 93-ФЗ с изм., внесенными Постановлением Конституционного Суда РФ от 12.11.2003 № 17-П, федеральными законами от 26.07.2006 № 134-ФЗ, от 20.04.2007 № 55-ФЗ). Закон устанавливает правовые основы производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и ограничения потребления (распития) алкогольной продукции в Российской Федерации.
13. Федеральный закон от 22.05.2003 № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (в ред. федеральных законов от 03.06.2009 № 121-ФЗ (ред. от 17.07.2009), от 17.07.2009 № 162-ФЗ, от 27.07.2010 № 192-ФЗ, от 27.06.2011 № 162-ФЗ, от 25.06.2012 № 94-ФЗ). Устанавливает порядок применения контрольной кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт.
14. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" (в ред. Федерального закона от 23.12.2010 № 369-ФЗ с изм., внесенными Федеральным законом от 21.11.2011 № 327-ФЗ). Закон определяет основы государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации.
15. Постановление Правительства РФ от 25.04.1997 № 490 "Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" (в ред. постановления Правительства РФ от 13.03.2013 № 206). Устанавливает правила предоставления гостиничных услуг.
16. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания" (в ред. постановления Правительства РФ от 10.05.2007 № 276). Регулирует отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания, а также обеспечивает права потребителей и определяет порядок реализации этих прав.
17. Постановление Правительства РФ от 18.07.2007 № 452 "Об утверждении правил оказания услуг по реализации туристского продукта". Определяет порядок оказания услуг по реализации туристского продукта.
18. Федеральный закон от 18.07.2006 № 109-ФЗ (в ред. от 07.06.2013 № 400-ФЗ) "О миграционном учете иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации";
19. Постановление Правительства РФ от 15.01.2007 № 9 (в ред. от 21.01.2013) "О

порядке осуществления миграционного учета иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации";

20. Федеральный закон от 27.07.2006 № 152-ФЗ (в ред. от 25.07.2011 № 261-ФЗ) "О персональных данных";
21. Федеральный закон РФ от 27.12.2002 № 184 ФЗ "О техническом регулировании" (принят ГД ФС РФ 15.12.2002, действующая редакция от 15.12.2012);
22. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

Основные источники:

1. Барановский В. А., Кулькова Л. В. Официант-бармен. Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов. Изд-е 3-е доп. и перераб. - Ростов н/Д: изд-во "Феникс", 2019. - 352с. (Серия "Учебники XXI века).
2. Еланцева, О. П. Документационное обеспечение деятельности гостиниц : учебное пособие : [16+] / О. П. Еланцева. – 3-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2022. – 404 с.
3. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник / Т. Р. Любецкая. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 180 с. : ил., табл.
4. Макринова, Е. И. Технологии продаж в туризме и гостеприимстве : учебное пособие : [16+] / Е. И. Макринова, Т. Ю. Симонова, Е. О. Святая. – Москва : Директ-Медиа, 2022. – 180 с. :
5. Макринова, Е. И. Управление персоналом в гостиничном менеджменте : учебное пособие / Е. И. Макринова, А. Г. Васильев. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. – 207 с.
6. Очилова, Х. Ф. Гастрономический туризм: теория и практика : учебник : [16+] / Х. Ф. Очилова, Д. С. Умирова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 160 с.
7. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 82 с.
8. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / В.Г. Федцов .— 7-е изд., стер. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 248 с.

Дополнительные источники:

1. Барышева А. Д. Этика и психология делового общения (сфера сервиса) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Барышева А. Д., Матюхина Ю. А., Шередер Н. Г. - М.: Альфа-М.: ИНФРА-М, 2016. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
2. Бороздина Г. В. Психология делового общения [Электронный ресурс]: учебник / Г. В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
3. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум / Васюкова А. Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. - Режим доступа: <http://www.znanium.com>
4. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. — 480 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 216 с. - (Торговля и общественное питание; Вып. 7). - Режим доступа: <http://znanium.com>
6. Джум Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
7. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. В. Докторов, Т. И. Митрофанова, О. Е. Мышкина. - М.: Альфа - М: ИНФРА-М, 2012. - 272 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
8. Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
9. Ефимова Н. С. Психология общения: практикум по психологии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. С. Ефимова. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. — 192 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
10. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
11. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей" № 2300-1 от 8.02.1992 (с изменениями и дополнениями от 09.01.1996 №2-ФЗ, 17.12.1999 № № 171-ФЗ, 2006)
12. Козырев Г. И. Конфликтология [Электронный ресурс]: учебник / Г. И. Козырев. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. — 304 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
13. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 176 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
14. Общественное питание. Сборник нормативных документов М.: Гросс Медиа, 2006. - 192с
15. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001№ 389)
16. Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный

ресурс]: учебное пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М.: Форум: Инфра-М, 2018. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>

17. Санитарные правила для организаций общественного питания [Электронный ресурс]. - М.:ИНФРА-М, 2002. - 42 с. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). - Режим доступа: <http://znanium.com>

18. Теплов В. И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Теплов В. И., Боряев В. Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>

19. Фридман А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс]: учебник / Фридман А. М. - М.: РИОР: ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>

20. Фридман А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс]: учебник / Фридман А. М. - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 656 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>

21. Шарков Ф. И. Общая конфликтология [Электронный ресурс]: учебник / Шарков Ф. И., Сперанский В. И. – М.: Дашков и К, 2018. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>

22. Экономика отрасли: торговля и общественное питание [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Карпенко, В. А. Ларионова, Л. А. Ольхова [и др.] - М.: Альфа - М: ИНФРА-М, 2010. - 224 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал журнала «Ресторанный бизнес»[Электронный ресурс].
2. <http://www.rospotrebнадzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
3. <http://www.tca.unlv.edu/profit-> информационный портал журнала «Ресторанные ведомости» [Электронный ресурс].
4. <http://mir-restoratora.ru/> - Сайт посвящен ресторанному миру и всему что с ним связано[Электронный ресурс].
5. <http://www.ozpr.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы профессионального обучения по профессии *Официант* включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

6.1. Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

6.2. Итоговая аттестация предусматривает проведение квалификационного экзамена с демонстрацией практических навыков.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и практического опыта программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя **проверку теоретических знаний и демонстрацию практических навыков** в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте «Официант/Бармен» и соответствующих профессии Официант.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

Членами экзаменационной комиссии определяется оценка качества освоения программы по профессии. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на квалификационном экзамене, выдаются документы установленного образца.