

Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

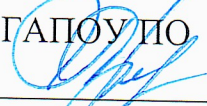
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Ресторанный сервис»

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании
методического совета

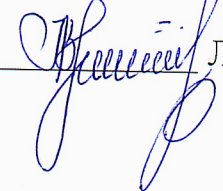
Протокол № 1 от «30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ИО
ПКСТПБ  Т.Ю.Пронькина

« » 20 г.

Председатель методического совета

 Л.В.Волкова

Разработал педагог дополнительного образования Сагандыкова С.К.

Пояснительная записка

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-Ф.

«Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9.11 2018г. №196.

В настоящее время активно растет международное некоммерческое движение WorldSkills Россия, целью которого является повышение престижа рабочих профессий. Его внедрение в систему среднего профессионального образования, по словам президента Российской Федерации, является приоритетным, должно носить последовательный и систематичный характер. В современных условиях становится актуальной проблема модернизации профессионального образования через внедрение в образовательный процесс индивидуальных образовательных маршрутов.

Современный, конкурентоспособный специалист должен отвечать всем требованиям стандарта и мировым тенденциям развития рынка труда, обладать набором необходимых профессиональных компетенций в разных областях человеческой и профессиональной деятельности. Региональные чемпионаты WorldSkills Russia требуют высокого уровня подготовки от студентов. Для того чтобы достичь высокого уровня студенты тщательно отбираются, в расчёт идут такие качества как: внешний вид студента, умение общаться, социальные навыки, стремление быть первым во всём, огромное желание почувствовать и достичь высоких профессиональных вершин. Участникам чемпионатов профессионального мастерства WorldSkills необходимо освоить намного глубже все аспекты своей профессии, нежели их сверстникам. Освоение таких навыков как декантация вина, фламбирования, филетирования, обслуживание фуршета, приготовление

фруктовой, рыбной и сырной тарелок, уметь лишь по аромату и цвету различать крепкий алкоголь, вина, специи, мастерски владеть барным искусством, соблюдая все правила, на высоком уровне суметь приготовить кофе в короткий срок, при этом активно взаимодействовать с гостями заведения, уметь поддерживать беседы на абсолютно любые темы.

Данная программа разработана в целях подготовки конкурсантов из числа студентов ГАПОУ ПО ПКСТПБ к участию в конкурсе молодых профессионалов «WorldSkills Russia» по компетенции ресторанный сервис, которая представляет собой оказание высококачественных услуг по организации питания в ресторанах различного уровня, кафе, барах и кофейнях. Темы выбраны согласно конкурсным заданиям и требованиям, предъявляемым автономной некоммерческой организацией «Агентство развития профессионального мастерства». Программа предусматривает проведение теоретических занятий по каждому модулю (бар, кафе, банкетное обслуживание, ресторан, «welcome services»), изучение и дальнейшее совершенствование полученных навыков на практических занятиях, выполнение студентами контрольных нормативов, участие в чемпионатах молодых профессионалов WorldSkills Ресторанный сервис, достижение наивысших результатов.

От студентов, занимающихся подготовкой к соревнованиям, а так же на самих соревнованиях, требуется соблюдение требований, прописанных в Кодексе этики движения WorldSkills, некоторыми из которых являются: регулярное посещение, пунктуальность, соблюдение этики поведения, партнерство, добросовестное отношение к тренировкам, эстетика внешнего вида. Квалифицированные специалисты должны владеть навыками официанта, бармена, сомелье, бариста, повара и могут профессионально работать в любых зонах ресторана.

В ходе подготовки студент должен получить и продемонстрировать следующие навыки:

- 1) знание и понимание подготовительного момента к обслуживанию;
- 2) знание различных типов сервисных предприятий питания;
- 3) определение ряда стандартных материалов для ресторана, оборудования, включая столовые приборы, посуду, изделия из стекла, мебель, белье.
- 4) проявлять спокойствие в стрессовых ситуациях, находить решения сложных проблем, брать на себя ответственность. Определять ближайшие задачи и продолжать следовать намеченным курсом, несмотря на постоянно меняющуюся и нестабильную обстановку.

А, так же, приобрести обязательные навыки для участия в соревнованиях: интерактив с гостями, личностные качества, соблюдение техники безопасности.

При выполнении задания участники конкурса выполняют:

- полировку и приготовление посуды и приборов, сервировку столов, расположение столов по позициям в зависимости от формы обслуживания, встречу и обслуживание гостей;
- приготовление алкогольных и безалкогольных коктейлей за барной стойкой, идентификацию вин, крепких алкогольных напитков, ликеров.

Специальное задание:

- оформление фруктовой тарелки, складывание полотняных салфеток, приготовление и сервировка блюд перед гостями;
- приготовление кофейных напитков на кофемашине.

Учебное время по видам подготовки распределено таким образом, чтобы текущие темы совпадали с готовым планированием тренировок, что

дополнительно стимулирует студентов к занятиям и повышению уровня подготовки.

Организация работы

Общее количество часов на 2021-2022 учебный год - 720 часов.

Ожидаемый результат

В результате регулярных тренировок студент должен:

-приобрести профессионализм и изобретательность, научиться безукоризненно взаимодействовать с гостями, укрепить уверенность в себе, научиться абсолютному соблюдению личной и пищевой гигиены;

-приобрести практические навыки: уметь применять полученные обширные знания о Международной кухне, напитках и винах, уметь обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и знать способы приготовления оформления блюд и напитков;

-приобрести универсальные качества высококлассного специалиста: навыки коммуникации и заботы о госте;

-у студентов должен сформироваться интерес к самостоятельным тренировкам и дальнейшему самосовершенствованию

-уметь разрабатывать индивидуальный тренировочный режим.

Цель: сформировать способность результативного участия в чемпионатах WorldSkills Russia различных уровней.

Задачи:

- 1) приобретение знаний и понимание задач движения WorldSkills Russia
- 2) всестороннее развитие навыков и умений в компетенции ресторанный сервис
- 3) достижение наивысших результатов по всем модулям.
- 4) личностный рост студентов и самосовершенствование.

Примерный учебный план программы

Учебно-тематический план 2021 – 2022 года обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем, содержание	Ко л. час	Календарные сроки (неделя)	Вид занятий	Наглядные пособия и технические средства обучения
1	2	3	4	5	6
1.	Введение. Техника безопасности, безопасность при работе с инструментами, оборудованием.	3	6 нед.	Вводный урок	Оборудование, инструменты, используемые при подготовке
	Раздел 1 «Движение Worldskills. Основы участия и подготовки к чемпионатам»	36			
2.	Знакомство с регламентирующими документами движения WSR.	3	6 нед.	Изучение нового материала	Техническое описание, регламент проведения конкурса. Кодекс этики.
3.	Знакомство с регламентирующими документами движения WSR.	3	6 нед.	Изучение нового материала	Изучение нового материала
4.	Знакомство с системой оценивания конкурсных заданий: субъективная и объективная оценка.	3	6 нед.	Изучение нового материала	Образцы критериев прошлых чемпионатов.
5.	Знакомство с системой оценивания конкурсных заданий: субъективная и объективная оценка.	3	6 нед.	Изучение нового материала	Образцы критериев прошлых чемпионатов.
4.	Изучение требований, правил, условий и основных понятий WSR.	3	7 нед.	Изучение нового материала	
5.	Изучение требований, правил, условий и основных понятий WSR.	3	7 нед.	Изучение нового материала	
6.	Изучение требований, правил, условий и основных понятий WSR.	3	7 нед.	Изучение нового материала	
7.	Изучение требований, правил, условий и основных понятий WSR.	3	7 нед.	Изучение нового материала	
8.	Разбор задания	3	7 нед.	Изучение	Конкурсное региональное

	регионального чемпионата WorldSkills Russia Ресторанный сервис.			нового материала	задание 2019-2020 г
9.	Разбор задания регионального чемпионата WorldSkills Russia Ресторанный сервис.	3	7 нед.	Изучение нового материала	Конкурсное региональное задание 2019-2020 г
10	Организация рабочего места и разбор основных понятий в работе официанта.	3	7 нед.	Формирован ие умений и навыков	
11	Организация рабочего места и разбор основных понятий в работе официанта.	3	7 нед.	Формирован ие умений и навыков	
	Раздел 2. «Модуль кафе. Организация работы и обслуживания»	288			
12	Складывание table-box, отработка согласно критериям	3	8 нед.	Практическо е занятие.	Подсобный стол официанта. Скатерти для складывания table-box
13	Складывание table-box, отработка согласно критериям	3	8 нед.	Практическо е занятие.	Подсобный стол официанта. Скатерти для складывания table-box
14	Складывание table-box, отработка согласно критериям	3	8 нед.	Практическо е занятие.	Подсобный стол официанта. Скатерти для складывания table-box
15	Складывание table-box, отработка согласно критериям	3	8 нед.	Практическо е занятие.	Подсобный стол официанта. Скатерти для складывания table-box
16	Складывание table-box, отработка согласно критериям	3	8 нед.	Практическо е занятие.	Подсобный стол официанта. Скатерти для складывания table-box
17	Складывание table-box, отработка согласно критериям	3	8 нед.	Практическо е занятие.	Подсобный стол официанта. Скатерти для складывания table-box
18	Складывание полотняных салфеток различными способами, изучение истории и техники сложения, выбор формы	3	9 нед.	Комбиниров анное занятие.	Полотняные салфетки. Образцы сложения.

	салфеток в зависимости от мероприятия и времени суток				
	Складывание полотняных салфеток различными способами, изучение истории и техники сложения, выбор формы салфеток в зависимости от мероприятия и времени суток	3	9 нед.	Комбинированное занятие.	Полотняные салфетки. Образцы сложения.
19	Складывание полотняных салфеток различными способами, изучение истории и техники сложения, выбор формы салфеток в зависимости от мероприятия и времени суток	3	9 нед.	Комбинированное занятие.	Полотняные салфетки. Образцы сложения.
20	Складывание полотняных салфеток различными способами, изучение истории и техники сложения, выбор формы салфеток в зависимости от мероприятия и времени суток	3	9 нед.	Комбинированное занятие.	Полотняные салфетки. Образцы сложения.
21	Подбор 10 способов сложения полотняных салфеток для выполнения конкурсного задания	3	9 нед.	Комбинированное занятие	Полотняные салфетки разных видов.
22	Подбор 10 способов сложения полотняных салфеток для выполнения конкурсного задания	3	9 нед.	Комбинированное занятие	Полотняные салфетки разных видов.
23	Отработка сложения полотняных салфеток и table-box согласно конкурсному заданию, на время	3	10 нед.	Практическое занятие	Полотняные салфетки.
24	Отработка сложения полотняных салфеток и table-box согласно конкурсному заданию, на время	3	10 нед.	Практическое занятие	Полотняные салфетки.
25	Отработка сложения полотняных салфеток и table-box согласно конкурсному заданию, на	3	10 нед.	Практическое занятие	Полотняные салфетки.

	время				
26	Отработка сложения полотняных салфеток и table-box согласно конкурсному заданию, на время	3	10 нед.	Практическое занятие	Полотняные салфетки.
23	Разбор основных правил и понятий декантации. История возникновения. Порядок выполнения декантации, требования предъявляемые при выполнении задания.	3	11 нед.	Изучение нового материала	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
24	Разбор основных правил и понятий декантации. История возникновения. Порядок выполнения декантации, требования предъявляемые при выполнении задания.	3	11 нед.	Изучение нового материала	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
25	Разбор основных правил и понятий декантации. История возникновения. Порядок выполнения декантации, требования предъявляемые при выполнении задания.	3	11 нед.	Изучение нового материала	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
26	Разбор основных правил и понятий декантации. История возникновения. Порядок выполнения декантации, требования предъявляемые при выполнении задания.	3	11 нед.	Изучение нового материала	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
27	Разбор основных правил и понятий декантации. История возникновения. Порядок выполнения декантации, требования предъявляемые при выполнении задания.	3	11 нед.	Изучение нового материала	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
28	Разбор основных правил и понятий декантации. История возникновения. Порядок выполнения декантации, требования предъявляемые при выполнении задания.	3	11 нед.	Изучение нового материала	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
29	Разбор основных правил и понятий декантации. История возникновения. Порядок выполнения	3	11 нед.	Изучение нового материала	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.

	декантации, требования предъявляемые при выполнении задания.				
30	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис на время	3	12 нед.	Комбинированное занятие Формирование умений и навыков	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
31	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис на время	3	12 нед.	Комбинированное занятие Формирование умений и навыков	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
32	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис на время	3	12 нед.	Комбинированное занятие Формирование умений и навыков	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
33	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис на время	3	12 нед.	Комбинированное занятие Формирование умений и навыков	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
34	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис на время	3	12 нед.	Комбинированное занятие Формирование умений и навыков	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
35	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис на время	3	12 нед.	Комбинированное занятие Формирование умений и навыков	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
36	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис на время	3	12 нед.	Комбинированное занятие Формирование умений и навыков	Декантер, свеча, спички, салфетки, тарелки.
37	Основные термины и понятия обслуживания. Изучение целей и задач обслуживания. Правила и принципы	3	13 нед.	Изучение нового материала	
38	Основные термины и понятия обслуживания. Изучение целей и задач обслуживания. Правила и принципы	3	13 нед.	Изучение нового материала	
39	Основные термины и понятия обслуживания. Изучение целей и задач обслуживания. Правила и принципы	3	13 нед.	Изучение нового материала	
40	Основные термины и понятия обслуживания.	3	13 нед.	Изучение нового	

	Изучение целей и задач обслуживания. Правила и принципы			материала	
41	Основные термины и понятия обслуживания. Изучение целей и задач обслуживания. Правила и принципы	3	13 нед.	Изучение нового материала	
42	Основные термины и понятия обслуживания. Изучение целей и задач обслуживания. Правила и принципы	3	13 нед.	Изучение нового материала	
43	Основные термины и понятия обслуживания. Изучение целей и задач обслуживания. Правила и принципы	3	13 нед.	Изучение нового материала	
44	Разбор методов и форм обслуживания. Особенности обслуживания в зависимости от определенного модуля.	3	14 нед.	Изучение нового материала	
45	Разбор методов и форм обслуживания. Особенности обслуживания в зависимости от определенного модуля.	3	14 нед.	Изучение нового материала	
46	Разбор методов и форм обслуживания. Особенности обслуживания в зависимости от определенного модуля.	3	14 нед.	Изучение нового материала	
47	Разбор методов и форм обслуживания. Особенности обслуживания в зависимости от определенного модуля.	3	14 нед.	Изучение нового материала	
48	Виды столовых приборов и посуды. Характеристика	3	15 нед.	Изучение нового материала	Приборы и посуда

	и использование.				
49	Виды столовых приборов и посуды. Характеристика и использование.	3	15 нед.	Изучение нового материала	Приборы и посуда
50	Виды столовых приборов и посуды. Характеристика и использование.	3	15 нед.	Изучение нового материала	Приборы и посуда
51	Виды столовых приборов и посуды. Характеристика и использование.	3	15 нед.	Изучение нового материала	Приборы и посуда
52	Виды столовых приборов и посуды. Характеристика и использование.	3	15 нед.	Изучение нового материала	Приборы и посуда
53	Характеристика стеклянной посуды Использование согласно определенному модулю	3	15 нед.	Изучение нового материала	Стеклянная посуда
54	Характеристика стеклянной посуды Использование согласно определенному модулю	3	15 нед.	Изучение нового материала	Стеклянная посуда
55	Характеристика стеклянной посуды Использование согласно определенному модулю	3	15 нед.	Изучение нового материала	Стеклянная посуда
56	Характеристика фарфоровой посуды. Использование согласно определенному модулю	3	16 нед.	Изучение нового материала	Фарфоровая посуда
57	Характеристика фарфоровой посуды. Использование согласно определенному модулю	3	16 нед.	Изучение нового материала	Фарфоровая посуда
58	Характеристика фарфоровой посуды. Использование согласно определенному модулю	3	16 нед.	Изучение нового материала	Фарфоровая посуда
59	Характеристика фарфоровой посуды. Использование согласно определенному модулю	3	16 нед.	Изучение нового материала	Фарфоровая посуда

60	Характеристика фарфоровой посуды. Использование согласно определенному модулю	3	16 нед.	Изучение нового материала	Фарфоровая посуда
61	Характеристика металлической посуды. Использование согласно определенному модулю. Характеристика столовых приборов. Использование согласно определенному модулю	3	17 нед.	Изучение нового материала	Металлическая посуда
62	Характеристика металлической посуды. Использование согласно определенному модулю. Характеристика столовых приборов. Использование согласно определенному модулю	3	17 нед.	Изучение нового материала	Металлическая посуда
63	Характеристика металлической посуды. Использование согласно определенному модулю. Характеристика столовых приборов. Использование согласно определенному модулю	3	17 нед.	Изучение нового материала	Металлическая посуда
64	Принципы обслуживания кафе. Правила и методы. Основные виды организации обслуживания в зависимости от предприятия (модуля). Правила и методы.	3	17 нед.	Изучение нового материала	
65	Принципы обслуживания кафе. Правила и методы. Основные виды организации обслуживания в зависимости от предприятия (модуля). Правила и методы.	3	17 нед.	Изучение нового материала	
66	Принципы обслуживания кафе. Правила и методы. Основные виды организации обслуживания в зависимости от предприятия (модуля).	3	17 нед.	Изучение нового материала	

	Правила и методы.				
67	Принципы обслуживания кафе. Правила и методы. Основные виды организации обслуживания в зависимости от предприятия (модуля). Правила и методы.	3	17 нед.	Изучение нового материала	
68	Принципы обслуживания кафе. Правила и методы. Основные виды организации обслуживания в зависимости от предприятия (модуля). Правила и методы.	3	17 нед.	Изучение нового материала	
69	Сервировка согласно модулю кафе. Правильный набор посуды, полировка, подготовка и организация рабочего места для обслуживания.	3	18 нед.	Формирование умений и навыков	Посуда, приборы, ручник, скатерти, салфетки
70	Сервировка согласно модулю кафе. Правильный набор посуды, полировка, подготовка и организация рабочего места для обслуживания.	3	18 нед.	Формирование умений и навыков	Посуда, приборы, ручник, скатерти, салфетки
71	Сервировка согласно модулю кафе. Правильный набор посуды, полировка, подготовка и организация рабочего места для обслуживания.	3	18 нед.	Формирование умений и навыков	Посуда, приборы, ручник, скатерти, салфетки
72	Сервировка согласно модулю кафе. Правильный набор посуды, полировка, подготовка и организация рабочего места для обслуживания.	3	18 нед.	Формирование умений и навыков	Посуда, приборы, ручник, скатерти, салфетки
73	Правила подачи блюд: закуски, основного блюда, десерта, напитков.	3	18 нед.	Комбинированное занятие	Посуда, инвентарь
74	Правила подачи блюд: закуски, основного блюда, десерта, напитков.	3	18 нед.	Комбинированное занятие	Посуда, инвентарь
75	Правила подачи блюд: закуски, основного блюда, десерта, напитков.	3	18 нед.	Комбинированное занятие	Посуда, инвентарь
74	Правила общения с гостями, интерактив.	3	19 нед.	Формирование умений и	

	Отработка общения с гостями и основных методов обслуживания.			навыков	
75	Правила общения с гостями, интерактив. Отработка общения с гостями и основных методов обслуживания.	3	19 нед.	Формирование умений и навыков	
76	Правила общения с гостями, интерактив. Отработка общения с гостями и основных методов обслуживания.	3	19 нед.	Формирование умений и навыков	
77	Правила общения с гостями, интерактив. Отработка общения с гостями и основных методов обслуживания.	3	19 нед.	Формирование умений и навыков	
78	Правила общения с гостями, интерактив. Отработка общения с гостями и основных методов обслуживания.	3	19 нед.	Формирование умений и навыков	
79	Отработка общения с гостями и основных методов обслуживания.	3	19 нед.	Практическое занятие	
80	Отработка общения с гостями и основных методов обслуживания.	3	19 нед.	Практическое занятие	
81	Отработка общения с гостями и основных методов обслуживания.	3	19 нед.	Практическое занятие	
82	Отработка МЕР «Кафе» на время -4 гостя, выбор из меню. Согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	3	20 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Посуда, инвентарь, оборудование, варианты меню.
83	Отработка МЕР «Кафе» на время -4 гостя, выбор из меню. Согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	3	20 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Посуда, инвентарь, оборудование, варианты меню.
84	Отработка МЕР «Кафе» на время -4 гостя, выбор из меню. Согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	3	20 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Посуда, инвентарь, оборудование, варианты меню.

- 85	Отработка МЕР «Кафе» на время -4 гостя, выбор из меню. Согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания. Контрольное выполнение.	3	20 нед.	Контрольное выполнение.	Посуда, инвентарь, оборудование, варианты меню.
86	Отработка встречи и обслуживания гостей в кафе на время, согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	3	20 нед.	Практическое занятие	Посуда, инвентарь, оборудование, варианты меню.
87	Отработка встречи и обслуживания гостей в кафе на время, согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	3	20 нед.	Практическое занятие	Посуда, инвентарь, оборудование, варианты меню.
88	Отработка встречи и обслуживания гостей в кафе на время, согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания. Контрольное выполнение.	3	21 нед.	Контрольное выполнение	Посуда, инвентарь, оборудование, варианты меню.
89	Правила и методы определения напитков по цвету и запаху.	3	21 нед.	Изучение нового материала	Конкурсный список алкогольных напитков для идентификации. Конкурсное задание
90	Правила и методы определения напитков по цвету и запаху.	3	21 нед.	Изучение нового материала	Конкурсный список алкогольных напитков для идентификации. Конкурсное задание
100.	Правила и методы определения напитков по цвету и запаху.	3	21 нед.	Изучение нового материала	Конкурсный список алкогольных напитков для идентификации. Конкурсное задание
101.	Изучение крепких алкогольных напитков и ликеров. Их особенности, сходства и различия.	3	22 нед.	Изучение нового материала	Конкурсный список алкогольных напитков для идентификации. Конкурсное задание
102.	Изучение крепких алкогольных напитков и ликеров. Их особенности, сходства и различия.	3	22 нед.	Изучение нового материала	Конкурсный список алкогольных напитков для идентификации. Конкурсное задание
103.	Изучение крепких алкогольных напитков и ликеров. Их особенности, сходства и различия.	3	22 нед.	Изучение нового материала	Конкурсный список алкогольных напитков для идентификации. Конкурсное задание
10	Изучение крепких	3	22 нед.	Изучение	Конкурсный список

4.	алкогольных напитков и ликеров. Их особенности, сходства и различия.			нового материала	алкогольных напитков для идентификации. Конкурсное задание
10 5.	Изучение крепких алкогольных напитков и ликеров. Их особенности, сходства и различия.	3	22 нед.	Изучение нового материала	Конкурсный список алкогольных напитков для идентификации. Конкурсное задание
10 6.	Изучение крепких алкогольных напитков и ликеров. Их особенности, сходства и различия.	3	22 нед.	Изучение нового материала	Конкурсный список алкогольных напитков для идентификации. Конкурсное задание
10 7.	Пробная идентификация. Ознакомление с напитками.	3	23 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Крепкие алкогольные напитки, ликеры по конкурсному списку
10 8.	Пробная идентификация. Ознакомление с напитками.	3	23 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Крепкие алкогольные напитки, ликеры по конкурсному списку
10 9.	Контрольная идентификация.	3	23 нед.	Практическое занятие	Крепкие алкогольные напитки, ликеры по конкурсному списку
	Раздел 3. «Модуль бар. Методы приготовления, основные термины, понятия. Разработка своих коктейлей и оформления»	147			
11 0.	Изучение инструментов, оборудования и правила их использования при работе на баре.	3	23 нед.	Изучение нового материала	Инструменты и оборудование бара, посуда
11 1.	Изучение инструментов, оборудования и правила их использования при работе на баре.	3	23 нед.	Изучение нового материала	Инструменты и оборудование бара, посуда
11 2.	Изучение методов приготовления коктейлей. Правила, оборудование.	3	23 нед.	Изучение нового материала	Инструменты и оборудование бара, посуда
11 3.	Изучение методов приготовления коктейлей. Правила, оборудование.	3	23 нед.	Изучение нового материала	Инструменты и оборудование бара, посуда
11 4.	Изучение методов приготовления коктейлей. Правила, оборудование.	3	23 нед.	Изучение нового материала	Инструменты и оборудование бара, посуда
11 5.	Отработка изученных методов.	3	24 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
11 6.	Отработка изученных методов.	3	24 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
11 7.	Отработка изученных методов.	3	24 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
11 8.	Правила организации рабочего места для	3	24 нед.	Изучение нового	Инструменты и оборудование бара, посуда

	требованиям конкурсного задания.			навыков	
13 1.	Изучение принципов миксологии и создания коктейлей, украшения, оформления, подачи.	3	26 нед.	Изучение нового материала	Инструменты и оборудование бара, посуда. Иллюстрации украшений для коктейлей и фантазийные коктейли известных миксологов.
13 2.	Изучение принципов миксологии и создания коктейлей, украшения, оформления, подачи.	3	26 нед.	Изучение нового материала	Инструменты и оборудование бара, посуда. Иллюстрации украшений для коктейлей и фантазийные коктейли известных миксологов.
13 3.	Изучение принципов миксологии и создания коктейлей, украшения, оформления, подачи.	3	26 нед.	Изучение нового материала	Инструменты и оборудование бара, посуда. Иллюстрации украшений для коктейлей и фантазийные коктейли известных миксологов.
13 4.	Изучение принципов миксологии и создания коктейлей, украшения, оформления, подачи.	3	26 нед.	Изучение нового материала	Инструменты и оборудование бара, посуда. Иллюстрации украшений для коктейлей и фантазийные коктейли известных миксологов.
13 5.	Разработка рецептуры и приготовления фантазийного коктейля, применяя все полученные знания.	3	26 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Инструменты и оборудование бара, посуда
13 6.	Разработка рецептуры и приготовления фантазийного коктейля, применяя все полученные знания.	3	26 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Инструменты и оборудование бара, посуда
13 7.	Разработка рецептуры и приготовления фантазийного коктейля, применяя все полученные знания.	3	26 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Инструменты и оборудование бара, посуда
13 8.	Разработка рецептуры и приготовления фантазийного коктейля, применяя все полученные знания.	3	26 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Инструменты и оборудование бара, посуда
13 9.	Отработка всех вариантов фантазийного коктейля.	3	27 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
14 0.	Отработка всех вариантов фантазийного коктейля.	3	27 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
14 1.	Отработка всех вариантов фантазийного коктейля.	3	27 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
14 2.	Отработка всех вариантов фантазийного коктейля.	3	27 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
14 3.	Изучение видов украшений коктейлей.	3	27 нед.	Изучение нового	Инструменты и оборудование бара, посуда

				материала	
14 4.	Изучение видов украшений коктейлей.	3	27 нед.	Изучение нового материала	Инструменты и оборудование бара, посуда
14 5.	Разработка украшений (декора) коктейлей, с учетом всех полученных знаний.	3	28 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
14 6.	Разработка украшений (декора) коктейлей, с учетом всех полученных знаний.	3	28 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
14 7.	Разработка украшений (декора) коктейлей, с учетом всех полученных знаний.	3	28 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
14 8.	Разработка украшений (декора) коктейлей, с учетом всех полученных знаний.	3	28 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
14 9.	Отработка разработанных украшений согласно конкурсному заданию.	3	28 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
15 0.	Отработка разработанных украшений согласно конкурсному заданию.	3	28 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
15 1.	Отработка разработанных украшений согласно конкурсному заданию.	3	28 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
15 2.	Отработка разработанных украшений согласно конкурсному заданию.	3	28 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
15 3.	Отработка разработанных украшений согласно конкурсному заданию.	3	28 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
15 4.	Отработка всех заданий модуля бар.	3	29 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
15 5.	Отработка всех заданий модуля бар.	3	29 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
15 6.	Отработка всех заданий модуля бар.	3	29 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
15 7.	Отработка всех заданий модуля бар.	3	29 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
15 8.	Контрольное выполнение всех заданий модуля бар.	3	29 нед.	Практическое занятие	Инструменты и оборудование бара, посуда
	«Раздел 4. Модуль бариста. Работа с кофемашиной. Приготовление кофейных напитков. Идентификация специй»	102			
15 9.	Правила работы с кофемашиной. Основные термины и понятия.	3	30 нед.	Изучение нового материала	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
16 0.	Правила работы с кофемашиной. Основные термины и понятия.	3	30 нед.	Изучение нового материала	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.

16 1.	Организация подготовки к работе с кофемашиной и встречи гостей.	3	30 нед.	Комбинированное занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
16 2.	Организация подготовки к работе с кофемашиной и встречи гостей.	3	30 нед.	Комбинированное занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
16 3.	Разбор посуды и оборудования необходимых в процессе приготовления и отдачи кофе и кофейных напитков.	3	30 нед.	Изучение нового материала	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
16 4.	Разбор посуды и оборудования необходимых в процессе приготовления и отдачи кофе и кофейных напитков.	3	30 нед.	Изучение нового материала	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
16 5.	Виды кофе, сорта, технологии производства, обжарки. История производства.	3	31 нед.	Изучение нового материала	Зерна кофе, кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
16 6.	Виды кофе, сорта, технологии производства, обжарки. История производства.	3	31 нед.	Изучение нового материала	Зерна кофе, кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
16 7.	Виды кофе, сорта, технологии производства, обжарки. История производства.	3	31 нед.	Изучение нового материала	Зерна кофе, кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
16 8.	Правила и методы взбивания молока. История.	3	31 нед.	Изучение нового материала	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
16 9.	Правила и методы взбивания молока. История.	3	31 нед.	Изучение нового материала	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
17 0.	Правила и методы взбивания молока. История.	3	31 нед.	Изучение нового материала	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
17 1.	Отработка взбивания, применяя изученные техники.	3	32 нед.	Формирование умений и навыков	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
17 2.	Отработка взбивания, применяя изученные техники.	3	32 нед.	Формирование умений и навыков	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
17 3.	Отработка взбивания, применяя изученные техники.	3	32 нед.	Формирование умений и навыков	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
17 4.	Отработка взбивания, применяя изученные техники.	3	32 нед.	Формирование умений и навыков	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.

					бариста.
17 5.	Отработка взбивания, применяя изученные техники.	3	32 нед.	Формирование умений и навыков	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
17 6.	Техника приготовления кофе, виды кофе, сходства и различия между напитками.	3	32 нед.	Комбинированное занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
17 7.	Техника приготовления кофе, виды кофе, сходства и различия между напитками.	3	32 нед.	Комбинированное занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
17 8.	Правила подачи в зависимости от вида напитка. Общение с гостями, методы обслуживания.	3	33 нед.	Изучение нового материала	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
17 9.	Правила подачи в зависимости от вида напитка. Общение с гостями, методы обслуживания.	3	33 нед.	Изучение нового материала	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
18 0.	Отработка приготовления кофе, применяя полученные знания.	3	33 нед.	Практическое занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
18 1.	Отработка приготовления кофе, применяя полученные знания.	3	33 нед.	Практическое занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
18 2.	Отработка приготовления кофе, применяя полученные знания.	3	33 нед.	Практическое занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
18 3.	Отработка приготовления кофе, применяя полученные знания.	3	33 нед.	Практическое занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
18 4.	Отработка приготовления 4 порций кофе, согласно конкурсному заданию.	3	34 нед.	Практическое занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
18 5.	Отработка приготовления 4 порций кофе, согласно конкурсному заданию.	3	34 нед.	Практическое занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
18 6.	Изучение видов специй, производство Особенности каждого вида специй. Методы идентификации.	3	34 нед.	Изучение нового материала	Конкурсный список специй, специи
18 7.	Изучение видов специй, производство Особенности каждого вида специй. Методы идентификации.	3	34 нед.	Изучение нового материала	Конкурсный список специй, специи
18 8.	Отработка идентификации специй.	3	35 нед.	Практическое занятие	Конкурсный список специй, специи

189.	Отработка идентификации специй.	3	35 нед.	Практическое занятие	Конкурсный список специй, специи
190.	Отработка идентификации специй.	3	35 нед.	Практическое занятие	Конкурсный список специй, специи
191.	Отработка модуля бариста, согласно конкурсному заданию.	3	35 нед.	Практическое занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
192.	Контрольное выполнение модуля бариста, согласно критериям и конкурсному заданию.	3	35 нед.	Практическое занятие	Кофемашина, инвентарь, оборудование, инструменты для работы на модуле бариста.
	«Раздел 5. Модуль Welcome service. Организация обслуживания, разлитие игристого вина, нарезка фруктовой тарелки»	66			
193.	Правила организации рабочего места для приготовления фруктовой тарелки. Техника безопасности при работе с инструментами.	3	35 нед.	Изучение нового материала	Посуда, инвентарь, инструменты
194.	Разбор способов обработки и нарезки фруктов. Правила оформления и подачи фруктовой тарелки.	3	36 нед.	Комбинированное занятие	Посуда, инвентарь, инструменты
195.	Разбор способов обработки и нарезки фруктов. Правила оформления и подачи фруктовой тарелки.	3	36 нед.	Комбинированное занятие	Посуда, инвентарь, инструменты
196.	Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки.	3	36 нед.	Практическое занятие	Посуда, инвентарь, инструменты
197.	Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки.	3	36 нед.	Практическое занятие	Посуда, инвентарь, инструменты
198.	Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки.	3	36 нед.	Практическое занятие	Посуда, инвентарь, инструменты
199.	Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки.	3	36 нед.	Практическое занятие	Посуда, инвентарь, инструменты
200.	Особенности подготовки к обслуживанию и обслуживания фуршета для 4 гостей. Правила и методы обслуживания фуршета.	3	37 нед.	Формирование умений и навыков	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
201.	Особенности подготовки к обслуживанию и обслуживания фуршета для 4 гостей. Правила и методы обслуживания фуршета.	3	37 нед.	Формирование умений и навыков	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки

20 2.	Отработка МЕР «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей.	3	37 нед.	Практическое занятие	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
20 3.	Отработка МЕР «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей.	3	37 нед.	Практическое занятие	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
20 4.	Отработка МЕР «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей.	3	37 нед.	Практическое занятие	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
20 5.	Отработка разлития игристого вина, применяя ранее полученные знания и навыки.	3	38 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
20 6.	Отработка разлития игристого вина, применяя ранее полученные знания и навыки.	3	38 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
20 7.	Отработка разлития игристого вина, применяя ранее полученные знания и навыки.	3	38 нед.	Практическое занятие. Формирование умений и навыков	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
20 8.	Отработка встречи гостей и обслуживания фуршета (игристое вино + канапе+ фруктовые тарелки). Применяя правила подачи, обслуживания и общения с гостями.	3	38 нед.	Практическое занятие	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
20 9.	Отработка встречи гостей и обслуживания фуршета (игристое вино + канапе+ фруктовые тарелки). Применяя правила подачи, обслуживания и общения с гостями.	3	38 нед.	Практическое занятие	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
21 0.	Отработка встречи гостей и обслуживания фуршета (игристое вино + канапе+ фруктовые тарелки). Применяя правила подачи, обслуживания и общения с гостями.	3	38 нед.	Практическое занятие	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
21 1.	Отработка встречи гостей и обслуживания фуршета (игристое вино + канапе+ фруктовые тарелки). Применяя правила подачи, обслуживания и общения с гостями.	3	38 нед.	Практическое занятие	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
21 2.	Отработка модуля Welcome service согласно конкурсному заданию, применяя все ранее полученные навыки и	3	39 нед.	Практическое занятие	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки

	знания.				
21 3.	Отработка модуля Welcome service согласно конкурсному заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	3	39 нед.	Практическое занятие	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
21 4.	Контрольное выполнение модуля Welcome service согласно критериям и конкурсному заданию.	3	39 нед.	Практическое занятие	Посуда, бокалы, инвентарь, инструменты, полотняные салфетки, ручки
	Составила: Сагандыкова С.К.	642			

Примерный календарный учебный график на 2021 – 2022 учебный год

Год обучения	Дата начала обучения	Дата окончания обучения	Всего учебных недель	Всего учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
2021-2022	1.09.2021	30.06.2022	40	240	720	6 раз в неделю по 3 часа

Структура рабочей программы

Месяц	№ занятия	Тема занятия	Теория / часов	Практика / часов	Воспитывающая (досуговая) деятельность / часов	Место проведения
Сентябрь	1	Введение. Техника безопасности, пожарная безопасность, электробезопасность, безопасность при работе с инструментами, оборудованием	2,25	0,75	3,00	кабинеты №7,8
	2	Знакомство с регламентирующими	2,25	0,75	3,00	кабинеты

	документами движения WSR				№7,8
3	Знакомство с регламентирующими документами движения WSR	2,25	0,75	3,00	кабинеты №7,8
4	Знакомство с системой оценивания конкурсных заданий: субъективная и объективная оценка	2,25	0,75	3,00	кабинеты №7,8
5	Знакомство с системой оценивания конкурсных заданий: субъективная и объективная оценка	2,25	0,75	3,00	кабинеты №7,8
6	Изучение требований, правил, условий и основных понятий WSR	2,25	0,75	3,00	кабинеты №7,8
7	Изучение требований, правил, условий и основных понятий WSR	2,25	0,75	3,00	кабинеты №7,8
8	Ознакомление с основными понятиями и терминами, чемпионата WSR	2,25	0,75	3,00	кабинеты №7,8
9	Ознакомление с основными понятиями и терминами, чемпионата WSR	2,25	0,75	3,00	кабинеты №7,8
10	Разбор задания регионального чемпионата WorldSkills Russia Ресторанный сервис	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8
11	Разбор задания регионального чемпионата WorldSkills Russia Ресторанный сервис	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8
12	Организация рабочего места и разбор основных понятий в работе официанта	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8
13	Организация рабочего места и разбор основных понятий в работе официанта	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8
14	Складывание table-box, отработка согласно критериям	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8
15	Складывание table-box, отработка согласно критериям	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8
16	Складывание table-box, отработка согласно критериям	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8
17	Складывание table-box, отработка согласно критериям	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8
18	Отработка сложения table-box на время	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8
19	Отработка сложения table-box на время	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8
20	Складывание полотняных салфеток различными способами, изучение истории и техники сложения, выбор формы салфеток в зависимости от мероприятия и времени суток	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8
21	Складывание полотняных салфеток различными способами, изучение истории и техники сложения, выбор формы салфеток в зависимости от мероприятия и времени суток	0,75	2,25	3,00	кабинеты №7,8

	22	Складывание полотняных салфеток различными способами, изучение истории и техники сложения, выбор формы салфеток в зависимости от мероприятия и времени суток	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	23	Складывание полотняных салфеток различными способами, изучение истории и техники сложения, выбор формы салфеток в зависимости от мероприятия и времени суток	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	24	Подбор 10 способов сложения полотняных салфеток для выполнения конкурсного задания	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
Октябрь	1	Подбор 10 способов сложения полотняных салфеток для выполнения конкурсного задания	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	2	Отработка сложения полотняных салфеток, согласно конкурсному заданию, на время	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	3	Отработка сложения table-box и 10 видов полотняных салфеток на время согласно заданию	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	4	Отработка сложения table-box и 10 видов полотняных салфеток на время согласно заданию	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	5	Отработка сложения table-box и 10 видов полотняных салфеток на время согласно заданию	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	6	Разбор основных правил и понятий декантации. История возникновения	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	7	Разбор основных правил и понятий декантации. История возникновения	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	8	Разбор основных правил и понятий декантации. История возникновения	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	9	Порядок выполнения декантации, требования, предъявляемые при выполнении задания	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	10	Порядок выполнения декантации, требования, предъявляемые при выполнении задания	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	11	Порядок выполнения декантации, требования, предъявляемые при выполнении задания	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	12	Порядок выполнения декантации, требования, предъявляемые при выполнении задания	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	13	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	14	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8

	15	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	16	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	17	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис на время	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	18	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис на время	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	19	Выполнение декантации согласно требованиям компетенции ресторанный сервис на время	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	20	Основные термины и понятия обслуживания	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	21	Основные термины и понятия обслуживания	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	22	Основные термины и понятия обслуживания	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	23	Изучение целей и задач обслуживания. Правила и принципы	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	24	Изучение целей и задач обслуживания. Правила и принципы	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
Ноябрь	1	Изучение целей и задач обслуживания. Правила и принципы	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	2	Изучение целей и задач обслуживания. Правила и принципы	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	3	Разбор методов и форм обслуживания. Особенности обслуживания в зависимости от определенного модуля	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	4	Разбор методов и форм обслуживания. Особенности обслуживания в зависимости от определенного модуля	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	5	Разбор методов и форм обслуживания. Особенности обслуживания в зависимости от определенного модуля	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	6	Разбор методов и форм обслуживания. Особенности обслуживания в зависимости от определенного модуля	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	7	Виды столовых приборов и посуды. Характеристика и использование.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	8	Виды столовых приборов и посуды. Характеристика и использование.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	9	Виды столовых приборов и посуды. Характеристика и использование.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8

	10	Виды столовых приборов и посуды. Характеристика и использование.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	11	Виды столовых приборов и посуды. Характеристика и использование.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	12	Характеристика стеклянной посуды Использование согласно определенному модулю	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	13	Характеристика стеклянной посуды Использование согласно определенному модулю	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	14	Характеристика стеклянной посуды. Использование согласно определенному модулю	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	15	Характеристика фарфоровой посуды. Использование согласно определенному модулю	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	16	Характеристика фарфоровой посуды. Использование согласно определенному модулю	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	17	Характеристика фарфоровой посуды. Использование согласно определенному модулю	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	18	Характеристика фарфоровой посуды. Использование согласно определенному модулю	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	19	Характеристика фарфоровой посуды. Использование согласно определенному модулю	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	20	Характеристика металлической посуды. Использование согласно определенному модулю	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	21	Характеристика металлической посуды. Использование согласно определенному модулю	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	22	Характеристика столовых приборов. Использование согласно определенному модулю	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	23	Принципы обслуживания кафе. Правила и методы	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	24	Принципы обслуживания кафе. Правила и методы	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
Декабрь	1	Сервировка согласно модулю кафе. Правильный набор посуды, полировка, подготовка и	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8

	организация рабочего места для обслуживания.				
2	Сервировка согласно модулю кафе. Правильный набор посуды, полировка, подготовка и организация рабочего места для обслуживания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
3	Сервировка согласно модулю кафе. Правильный набор посуды, полировка, подготовка и организация рабочего места для обслуживания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
4	Сервировка согласно модулю кафе. Правильный набор посуды, полировка, подготовка и организация рабочего места для обслуживания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
5	Правила подачи блюд: закуски, основного блюда, десерта, напитков.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
6	Правила подачи блюд: закуски, основного блюда, десерта, напитков.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
7	Правила подачи блюд: закуски, основного блюда, десерта, напитков.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
8	Основные виды организации обслуживания в зависимости от предприятия (модуля). Правила и методы.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
9	Основные виды организации обслуживания в зависимости от предприятия (модуля). Правила и методы.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
10	Основные виды организации обслуживания в зависимости от предприятия (модуля). Правила и методы.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
11	Правила общения с гостями, интерактив.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
12	Правила общения с гостями, интерактив.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
13	Отработка общения с гостями и основных методов обслуживания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
14	Отработка общения с гостями и основных методов обслуживания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
15	Отработка общения с гостями и основных методов обслуживания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
16	Отработка МЕР «Кафе» на время -4 гостя, выбор из меню. Согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
17	Отработка МЕР «Кафе» на время -4 гостя, выбор из меню. Согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
18	Отработка МЕР «Кафе» на время -4 гостя, выбор из меню. Согласно заданию, применяя	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8

		все ранее полученные навыки и знания. Контрольное выполнение.				
	19	Отработка встречи и обслуживания гостей в кафе на время, согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	20	Отработка встречи и обслуживания гостей в кафе на время, согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	21	Отработка встречи и обслуживания гостей в кафе на время, согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	22	Отработка встречи и обслуживания гостей в кафе на время, согласно заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания. Контрольное выполнение.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	23	Изучение крепких алкогольных напитков. Их особенности, сходства и различия.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	24	Изучение крепких алкогольных напитков. Их особенности, сходства и различия.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
Январь	1	Изучение крепких алкогольных напитков. Их особенности, сходства и различия.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	2	Изучение ликеров. Особенности.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	3	Изучение ликеров. Особенности.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	4	Изучение ликеров. Особенности.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	5	Правила и методы определения напитков по цвету и запаху.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	6	Правила и методы определения напитков по цвету и запаху.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	7	Правила и методы определения напитков по цвету и запаху.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	8	Пробная идентификация. Ознакомление с напитками.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	9	Пробная идентификация. Ознакомление с напитками.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	10	Контрольная идентификация.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	11	Изучение инструментов, оборудования и правила их использования при работе на баре.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	12	Изучение инструментов, оборудования и	0,75	2.25	3,00	кабинеты

		правила их использования при работе на баре.				№7,8
	13	Изучение методов приготовления коктейлей. Правила, оборудование.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	14	Изучение методов приготовления коктейлей. Правила, оборудование.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	15	Изучение методов приготовления коктейлей. Правила, оборудование.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	16	Отработка изученных методов.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	17	Отработка изученных методов.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	18	Отработка изученных методов.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	19	Правила организации рабочего места для приготовления коктейлей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	20	Правила организации рабочего места для приготовления коктейлей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	21	Правила организации рабочего места для приготовления коктейлей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	22	Правила организации рабочего места для приготовления коктейлей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	23	Изучение классических коктейлей, их историй и приготовление с учетом конкурсного задания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	24	Изучение классических коктейлей, их историй и приготовление с учетом конкурсного задания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
Февраль	1	Изучение классических коктейлей, их историй и приготовление с учетом конкурсного задания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	2	Изучение классических коктейлей, их историй и приготовление с учетом конкурсного задания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	3	Отработка классических коктейлей, применяя все полученные знания и навыки, согласно требованиям конкурсного задания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	4	Отработка классических коктейлей, применяя все полученные знания и навыки, согласно требованиям конкурсного задания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	5	Отработка классических коктейлей, применяя все полученные знания и навыки, согласно требованиям конкурсного задания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	6	Отработка классических коктейлей, применяя все полученные знания и навыки, согласно требованиям конкурсного задания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	7	Отработка классических коктейлей, применяя	0,75	2.25	3,00	кабинеты

		все полученные знания и навыки, согласно требованиям конкурсного задания.				№7,8
	8	Отработка классических коктейлей, применяя все полученные знания и навыки, согласно требованиям конкурсного задания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	9	Отработка классических коктейлей, применяя все полученные знания и навыки, согласно требованиям конкурсного задания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	10	Отработка классических коктейлей, применяя все полученные знания и навыки, согласно требованиям конкурсного задания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	11	Изучение принципов миксологии и создания коктейлей, украшения, оформления, подачи.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	12	Изучение принципов миксологии и создания коктейлей, украшения, оформления, подачи.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	13	Изучение принципов миксологии и создания коктейлей, украшения, оформления, подачи.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	14	Изучение принципов миксологии и создания коктейлей, украшения, оформления, подачи.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	15	Разработка рецептуры фантазийного коктейля, применяя все полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	16	Разработка рецептуры фантазийного коктейля, применяя все полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	17	Разработка рецептуры фантазийного коктейля, применяя все полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	18	Приготовление фантазийного коктейля, применяя все полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	19	Приготовление фантазийного коктейля, применяя все полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	20	Приготовление фантазийного коктейля, применяя все полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	21	Приготовление фантазийного коктейля, применяя все полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	22	Отработка всех вариантов фантазийного коктейля.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	23	Отработка всех вариантов фантазийного коктейля.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	24	Отработка всех вариантов фантазийного коктейля.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
Март	1	Отработка всех вариантов фантазийного	0,75	2.25	3,00	кабинеты

	коктейля.				№7,8
2	Контрольное выполнение задания «Приготовление фантазийного коктейля»	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
3	Изучение видов украшений коктейлей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
4	Изучение видов украшений коктейлей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
5	Изучение видов украшений коктейлей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
6	Разработка украшений (декора) коктейлей, с учетом всех полученных знаний.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
7	Разработка украшений (декора) коктейлей, с учетом всех полученных знаний.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
8	Разработка украшений (декора) коктейлей, с учетом всех полученных знаний.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
9	Разработка украшений (декора) коктейлей, с учетом всех полученных знаний.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
10	Отработка разработанных украшений согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
11	Отработка разработанных украшений согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
12	Отработка разработанных украшений согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
13	Отработка разработанных украшений согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
14	Отработка разработанных украшений согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
15	Отработка разработанных украшений согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
16	Отработка всех заданий модуля бар.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
17	Отработка всех заданий модуля бар.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
18	Отработка всех заданий модуля бар.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
19	Отработка всех заданий модуля бар.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
20	Контрольное выполнение всех заданий модуля бар.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
21	Правила работы с кофемашиной. Основные термины и понятия.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8

	22	Правила работы с кофемашиной. Основные термины и понятия.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	23	Правила работы с кофемашиной. Основные термины и понятия.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	24	Организация подготовки к работе с кофемашиной и встречи гостей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
Апрель	1	Организация подготовки к работе с кофемашиной и встречи гостей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	2	Организация подготовки к работе с кофемашиной и встречи гостей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	3	Разбор посуды и оборудования необходимых в процессе приготовления и отдачи кофе и кофейных напитков.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	4	Разбор посуды и оборудования необходимых в процессе приготовления и отдачи кофе и кофейных напитков.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	5	Разбор посуды и оборудования необходимых в процессе приготовления и отдачи кофе и кофейных напитков.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	6	Виды кофе, сорта, технологии производства, обжарки. История производства.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	7	Виды кофе, сорта, технологии производства, обжарки. История производства.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	8	Виды кофе, сорта, технологии производства, обжарки. История производства.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	9	Правила и методы взбивания молока. История.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	10	Правила и методы взбивания молока. История.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	11	Правила и методы взбивания молока.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	12	Отработка взбивания молока, применяя изученные техники.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	13	Отработка взбивания, применяя изученные техники.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	14	Отработка взбивания, применяя изученные техники. Изучение техники латте-арт. Отработка техники.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
15	Отработка взбивания, применяя изученные техники. Изучение техники латте-арт. Отработка техники.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8	
16	Отработка взбивания, применяя изученные	0,75	2.25	3,00	кабинеты	

		техники.				№7,8
	17	Отработка взбивания, применяя изученные техники.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	18	Техника приготовления кофе, виды кофе, сходства и различия между напитками.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	19	Техника приготовления кофе, виды кофе, сходства и различия между напитками.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	20	Правила подачи в зависимости от вида напитка. Общение с гостями, методы обслуживания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	21	Правила подачи в зависимости от вида напитка. Общение с гостями, методы обслуживания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	22	Правила подачи в зависимости от вида напитка. Общение с гостями, методы обслуживания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	23	Отработка приготовления кофе, применяя полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	24	Отработка приготовления кофе, применяя полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
Май	1	Отработка приготовления кофе, применяя полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	2	Отработка приготовления кофе, применяя полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	3	Отработка приготовления кофе, применяя полученные знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	4	Обработка приготовления 4 порций кофе, согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	5	Обработка приготовления 4 порций кофе, согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	6	Обработка приготовления 4 порций кофе, согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	7	Обработка приготовления 4 порций кофе, согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	8	Контрольное выполнение конкурсного задания приготовления 4 порций кофе.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	9	Изучение видов специй, производство.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	10	Изучение видов специй, производство.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	11	Особенности каждого вида специй. Методы идентификации.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	12	Особенности каждого вида специй. Методы	0,75	2.25	3,00	кабинеты

		идентификации.				№7,8
	13	Отработка идентификации специй.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	14	Отработка идентификации специй.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	15	Отработка идентификации специй.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	16	Отработка идентификации специй.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	17	Отработка модуля бариста, согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	18	Отработка модуля бариста, согласно конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	19	Контрольное выполнение модуля бариста, согласно критериям и конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	20	Правила организации рабочего места для приготовления фруктовой тарелки. Техника безопасности при работе с инструментами.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	21	Правила организации рабочего места для приготовления фруктовой тарелки. Техника безопасности при работе с инструментами.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	22	Разбор способов обработки и нарезки фруктов. Правила оформления и подачи фруктовой тарелки.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	23	Разбор способов обработки и нарезки фруктов. Правила оформления и подачи фруктовой тарелки.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	24	Разбор способов обработки и нарезки фруктов. Правила оформления и подачи фруктовой тарелки.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
Июнь	1	Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	2	Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	3	Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	4	Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	5	Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	6	Особенности подготовки к обслуживанию и обслуживания фуршета для 4 гостей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8

7	Особенности подготовки к обслуживанию и обслуживания фуршета для 4 гостей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
8	Отработка МЕР «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
9	Отработка МЕР «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
10	Отработка МЕР «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
11	Контрольное выполнение задания МЕР «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
12	Изучение правил и методов обслуживания фуршета.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
13	Изучение правил и методов обслуживания фуршета.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
14	Отработка разлития игристого вина, применяя ранее полученные знания и навыки.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
15	Отработка разлития игристого вина, применяя ранее полученные знания и навыки.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
16	Отработка разлития игристого вина, применяя ранее полученные знания и навыки.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
17	Отработка встречи гостей и обслуживания фуршета (игристое вино + канапе + фруктовые тарелки). Применяя правила подачи, обслуживания и общения с гостями.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
18	Отработка встречи гостей и обслуживания фуршета (игристое вино + канапе + фруктовые тарелки). Применяя правила подачи, обслуживания и общения с гостями.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
19	Отработка встречи гостей и обслуживания фуршета (игристое вино + канапе + фруктовые тарелки). Применяя правила подачи, обслуживания и общения с гостями.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
20	Отработка встречи гостей и обслуживания фуршета (игристое вино + канапе + фруктовые тарелки). Применяя правила подачи, обслуживания и общения с гостями.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
21	Отработка модуля Welcome service согласно конкурсному заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
22	Отработка модуля Welcome service согласно конкурсному заданию, применяя все ранее	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8

		полученные навыки и знания.				
	23	Отработка модуля Welcome service согласно конкурсному заданию, применяя все ранее полученные навыки и знания.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8
	24	Контрольное выполнение модуля Welcome service согласно критериям и конкурсному заданию.	0,75	2.25	3,00	кабинеты №7,8