

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 10.06.2026 14:11:24

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba01000b906aa62

Заключение работодателя на образовательную программу среднего профессионального образования

Специальность: Официант, бармен

Квалификация: Официант, бармен, буфетчик

Форма обучения: очная

Срок обучения: 10 месяцев

На основании результатов анализа проведенной оценки представленной образовательной программы среднего профессионального образования, сделаны следующие выводы:

1) Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности «Официант, бармен» полностью соответствует требованиям нового профессионального стандарта. Программа среднего профессионального образования по специальности «Официант, бармен» с присвоением квалификации «Официант, бармен, буфетчик» отвечает актуальным потребностям отрасли и готовит студентов к успешной профессиональной деятельности. ОП обеспечивает глубокую теоретическую подготовку и практическое обучение, что является ключевым фактором для формирования компетенций, необходимых для работы в динамично развивающейся сфере услуг. Во время обучения студенты приобретают знания о современных технологиях обслуживания, основах работы с алкоголем и безалкогольными напитками, а также навыки коммуникации и продаж, которые являются важными для успешной карьеры в профессии.

2) Программа охватывает весь спектр необходимых умений:

- прием и обработка заказов, коммуникация с клиентами. Умение корректно принимать заказы и предоставлять информацию о меню;
- оформление и передача заказов на кухню и в бар;
- изучение состава и технологии приготовления различных напитков (коктейли, кофе и т. д.);
- знание блюд, предлагаемых в меню, включая специфику приготовления и подачи;
- освоение техники смешивания и подачи коктейлей, знание основных спиртных напитков и их сочетаний;
- умение работать с клиентами, разрешать конфликтные ситуации и поддерживать высокий уровень сервиса;
- соблюдение гигиенических и санитарных норм, знание и применение правил по охране труда;
- умение работать в команде, сотрудничество с кухонным персоналом и другими сотрудниками заведения;
- уважение к разнообразию клиентов и их предпочтениям, соблюдение этики и культуры общения.

3) Достаточность объема и содержания практического обучения для овладения заявленными компетенциями: анализ структуры и содержания ОП по направлению показывает, что представленные в специальности «Официант, бармен» ОП дисциплины, практики и государственная итоговая аттестация имеют соответствующее учебно-методическое обеспечение;

ОП обеспечена высококвалифицированными кадрами, имеющими значительный опыт педагогической деятельности.

В процессе обучения формируется целостно-системное мышление студентов. Представленная ОП и имеющееся ресурсное обеспечение позволяют заключить, что в результате освоения данной программы ее выпускники будут владеть обозначенными общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, позволяющими надежно закрепиться на рынке труда. Перечень компетенций, формируемых в результате освоения образовательной программы, позволит выпускникам осуществлять деятельность в профессиональной области, соответствующей полученной специальности; освоение образовательной программы позволит выпускникам выполнять трудовые функции, предусмотренные профессиональным стандартом.

4) В ОП по специальности бармен и официант акцентируется на развитии ряда профессиональных умений и компетенций, связанных с инновациями и современными трендами в сфере общественного питания и обслуживания. Студенты изучают креативное приготовление напитков, новых рецептов и методов подачи напитков и блюд, использование нестандартных ингредиентов и техник, таких как молекулярная гастрономия.

В изучении ОП включены разделы по использованию современных технологий владение специализированным оборудованием для приготовления коктейлей и напитков, использование автоматизированных систем обслуживания. Знание трендов, анализ и применение современных тенденций в индустрии напитков, таких как здоровое питание, использование органических и местных продуктов. Умение сочетать напитки с разными кухнями и блюдами, знание основ миксологии и технологии приготовления. Эта ОП помогает будущим барменам и официантам адаптироваться к быстро меняющемуся рынку и внедрять инновации в свою работу, создавая уникальный опыт для клиентов.

5) Оценка материально-технического оснащения предприятия (организации) для обеспечения качественной подготовки выпускников: учебный процесс имеет необходимое и современное материально-техническое обеспечение.

Наличие мультимедийной техники (проекторы, экраны, звуковое оборудование) для эффективной подачи материала. Обустроенные учебные кухни и барные стойки, оснащенные для приготовления напитков расходными материалами и специализированным оборудованием для работы бармена. Используются различные технологии для симуляции ресторанной среды для обучения студентов по данной профессии. Материально-техническое оснащение полностью соответствует современным требованиям и тенденциям в индустрии общественного питания для подготовки квалифицированных кадров в данной специальности.

6) Характеристика процедуры контроля качества освоения образовательной программы среднего профессионального образования: сочетание глубокой теоретической подготовки с активной практической и научно-исследовательской работой под руководством высококвалифицированных преподавателей делает выпускников направления

Специальность «Официант, бармен» высококонкурентоспособными на отечественном и зарубежном рынках труда.

Заключение работодателя: анализ проведенной оценки представленной образовательной программы среднего профессионального образования показывает, что она может быть использована для подготовки специалистов среднего звена по специальности Бармены и официанты. Замечания работодателя: нет.

Оценку образовательной программы среднего профессионального образования проводили:

Руководитель службы питания ООО «Русь»
г. Ессентуки

«10» апреля 2026 г.



Коломийцева Н.Г.

Бренд-шеф ООО «Рестонация» г. Пятигорск

«10» апреля 2026 г.



Селедцов Ю.С.