РИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	2
ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	32
ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 20062 Администратор	63
Паспорт рабочей программы учебной практики	84
Паспорт рабочей программы производственной практики	110

2026 г.

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживанния».

Разработчик: И.В. Щербакова преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО»,
А. А. Попова мастер п.о. ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»
рассмотрена на заседании ЦК профессий/специальностей торговли и ресторанно- гостиничного сервиса

Протокол № 10 от «21» мая 2026г.
Председатель ЦК _____И.В. Щербакова
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Протокол № 10 от «21» мая 2026г.
Методист _____ И. А. Тимошенко

©) И.В. Щербакова – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Error! Bookmark not defined.
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
Error! Bookmark not defined.
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля
Error! Bookmark not defined.
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П
Error! Bookmark not defined.
2. Структура и содержание профессионального модуля
Error! Bookmark not defined.
2.1. Трудоемкость освоения модуля
Error! Bookmark not defined.
2.2. Структура профессионального модуля
Error! Bookmark not defined.
2.3. Содержание профессионального модуля
Error! Bookmark not defined.
3. Условия реализации профессионального модуля
Error! Bookmark not defined.
3.1. Материально-техническое обеспечение
Error! Bookmark not defined.
3.2. Учебно-методическое обеспечение
Error! Bookmark not defined.
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением

		программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;

ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

	- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках	- способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;

	профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке

	информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; оценивать качество сервировки столов; организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;	виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; технологии сервировки столов; материально-техническую базу обслуживания; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; технологии наставничества и обучения на рабочих местах;	оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; составления заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; получения из столовой посуды, приборов и столового белья; сервировки столов с учетом стандартов организации питания; обучения помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; контроля предварительной сервировки столов.
ПК 1.2	соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих	правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания;	предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания; передачи заказа потребителей организации

	напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя;	информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	питания в основное производство, в буфет, в бар.
ПК 1.3	подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;	особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
ПК 1.4	сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях;	сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	250	250
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	70	70
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	108	108
производственная	288	288
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена УП 01 и ПП 01 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 01 в форме экзамена		
Всего	646	646

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1–1.4 ОК 01-09	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	264	90	232	190	100	90	-	74		
	Учебная практика	108	108							108	
	Производственная практика	180	180								180
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	492	426	204	170	10	160	-	70	108	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме	Коды компетенций,
Раздел ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания				232/190	
МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании				232/190	
Тема 1.1.Основные типы организаций общественного питания	Содержание			4	
	1 2	Виды, типы и классы организаций общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	Л. 1 Стр. 8-19	1 1	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	3 4	Методы и формы обслуживания потребителей. Стандарты и нормативно – техническая документация регламентирующая деятельность Организаций общественного питания.		1 1	
Тема 1.2. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания.	Содержание			4	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	5 6	Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений.	Л. 1 Стр. 56-61 Стр.29-37	1 1	
	7 8	Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов.		1 1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.2 Торгово-производственные помещения организаций общественного питания Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП». Составление схем сервировки столов				2	
Тема 1.3. Материально – техническая и информационная база обслуживания	Содержание				ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	Практические занятия			30	
	9 10	Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика Оснащение вспомогательных помещений.		1 1	
	11	Виды столовой посуды и столовых приборов.		1	

	12	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение.		1	
	13 14	Хрустальная, стеклянная, посуда, её применение Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение.		1 1	
	15 16	Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение.		1 1	
	17 18	Столовое бельё. Требования предъявляемые к белью.		1 1	
	19 20 21 22	Практическое занятие 1 Изучение ассортимента и назначение фарфоровой посуды	С.р 1	4	
	23 24 25 26	Практическое занятие 2 Изучение ассортимента и назначения металлической посуды	С.р.2	4	
	27 28 29 30	Практическое занятие 3 Изучение ассортимента и назначения стеклянной посуды	С.р.3	4	
	31 32 33 34	Практическое занятие 5 Способы расстилания и замены скатерти в торговом зале		4	
	35 36 37 38	Практическое занятие 6 Виды складывания салфеток		4	

Самостоятельная работа при изучении темы 1.3 Материально – техническая и информационная база обслуживания Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП».				12	
Тема 1.4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Содержание				ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	Практические занятия			12	
	39 40	Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.		1 1	
	41 42	Прейскурант винно-водочных изделий. Назначение, содержание, принципы составления. Оформление.		1 1	
	43 44 45 46	Практическое занятие 7 Составление меню со свободным выбором блюд	С.р.4	4	
	47 48 49 50	Практическое занятие 8 Составление меню дневного рациона	С.р.5	4	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Информационное обеспечение предприятий общественного питания Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Составление схем сервировки столов Виды современных столовых приборов для ООП;				2	
Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание				ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	Практические занятия			30	
	51 52	Подготовка торгового зала к обслуживанию Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале	Л. 8 Стр.245-262	1 1	

	53 54	Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.	Л. 5 Стр.90-117	1 1	
	55 56	Виды и правила сервировки столов Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.	Л. 5 Стр.90-117	1 1	
	57 58 59 60	Практическое занятие 11 Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья.	С.р.6	4	
	61 62 63 64	Практическое занятие 12 Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку	С.р.7	4	
	65 66 67 68	Практическое занятие 13 Минимальная и предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4	
	69 70 71 72	Практическое занятие 14 Минимальная предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4	
	73 74 75 76	Практическое занятие 15 Дополнительная сервировка столов	С.р.8	4	
	77 78 79 80	Практическое занятие 16 Исполнительная сервировка столов		4	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Подготовка торгового зала к обслуживанию Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Тематика домашних заданий Виды современной столовой посуды для ООП; Виды складывания салфеток. Составление слайдовой презентации «Виды и правила сервировки столов к завтраку, обеду, ужину».				10	

Тема 1.6 Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание			2	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	81	Встреча потребителей и размещение их за столом.	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1	
	82	Приём и оформление заказа. Работа с подносом.		1	
	83	Подача продукции из сервис-бара (буфета).	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1	
	84	Способы подачи блюд и закусок.		1	
	85	Правила и техника уборки использованной посуды со стола.	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1	
	86	Порядок оформления счетов и расчета с потребителями.		1	
	87	Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания.	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1	
	88	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. Методы организации труда официанта		1	
	89	Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1	
	90	Правила и техника уборки использованной посуды со стола.		1	
	91	Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок.	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1	
	92	Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок.		1	
	93	Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов.	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1	
	94	Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов.		1	
	95	Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд.	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1	
	96	Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд.		1	
	97	Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд.	Л. 5 Стр.118-120	1	

	98	Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд.	Стр.160-161 Конспект	1	
	99 100	Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий. Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий).	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1 1	
	101 102	Ассортимент и характеристика горячих и холодных напитков. Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков.	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1 1	
	103 104	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1 1	
	Практические занятия			26	
	105 106	Практическое занятие 17 Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа	С.р.1	2	
	107 108	Практическое занятие 18 Приемы подачи заказа на производства с использованием компьютерно- кассосой системы.	С.р.2	2	
	109 110	Практическое занятие 19 Способы переноса тарелок	С.р.3	2	
	111 112	Практическое занятие 20 Подача блюд русским способом	С.р.4	2	
	113 114	Практическое занятие 21 Подача блюд английским способом	С.р.4	2	
	115 116	Практическое занятие 22 Подача блюд французским способом	С.р.5	2	
	117 118	Практическое занятие 23 Подача блюд американским способом	С.р.5	2	
	119 120	Практическое занятие 24 Технология подачи вина к столу	С.р.6	2	
	121 122	Практическое занятие 25 Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков	С.р.6	2	

	123 124	Практическое занятие 26 Техника откупоривания бутылки игристого вина	С.р.7	2	
	125 126	Практическое занятие 27 Техника подачи бокалов с вином с подноса	С.р.7	2	
	127 128	Практическое занятие 28 Правила уборки использованной посуды со стола	С.р.7	2	
	129 130	Практическое занятие 29 Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом	С.р.8	2	
Самостоятельная работа при изучении темы 1. 6 Организация обслуживания потребителей в зале Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Тематика домашних заданий Составление слайдовой презентации: «Ресторанный этикет»; Составление слайдовой презентации: «Правила потребления пищи»; Составление слайдовой презентации: «Виды электронных систем платежей»; Составление слайдовой презентации: «Правила работы с подносом»; Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков»; Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных напитков»; Составление слайдовой презентации: «Правила сочетаемости напитков и блюд»; Составление слайдовой презентации: «Основные этапы обслуживания гостей в ресторане».				10	
Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов	Содержание			12	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	131 132	Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.	Л. 5 Стр.171-191	1 1	
	133 134	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Обслуживание гостей	Л. 5 Стр.191-194 Л. 5 Стр.201-213 Л. 5 Стр.218-223	1 1	
	135 136 137	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет – фуршет. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	Л. 5 Стр.191-194 Л. 5 Стр.201-213 Л. 5 Стр.218-223	1 1 1 1	

	138	Порядок сервировки.			
	139 140	Правила обслуживания Банкет коктейль. Особенности банкета. Правила обслуживания. Банкет – чай. Особенности банкета.	Л. 5 Стр.191-194 Л. 5 Стр.201-213 Л. 5 Стр.218-223	1 1	
	141 142	Банкет по типу «Буфет». Правила обслуживания. Банкет кофе в гостинной	Л. 5 Стр.191-194 Л. 5 Стр.201-213 Л. 5 Стр.218-223	1 1	
	Практические занятия			10	
	143 144	Практическое занятие 30 Подготовка к банкету. Сервировка столов	С.р. 1	2	
	145 146	Практическое занятие 31 Техника обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами	С.р. 2	2	
	147 148	Практическое занятие 32 Сервировка тематического стола	С.р. 3	2	
	149 150	Практическое занятие 33 Организация «Шведского стола».Техника обслуживания банкета-коктейль	С.р. 1	2	
	151 152	Практическое занятие 34 Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршет .Техника обслуживания банкета-чая	С.р. 2	2	

Самостоятельная работа при изучении темы 1. 7 Организация обслуживания банкетов и приемов Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению: Тематика домашних заданий Новых технологий и форм обслуживания банкетов; Новых технологий и форм обслуживания приёмов; Составление меню для различных видов банкетов (по заданию преподавателя); Составление схем сервировки стола.				10	
Тема 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	Содержание			2	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	153 154	Обслуживание проживающих в гостинице.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1 1	
	155 156	Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	1 1	
	157 158	Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1 1	
	159 160	Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. Обслуживание иностранных туристов.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	1 1	
	161 162	Классы туристических документов.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	1 1	
	163 164	Организация питания. Особенности питания иностранных туристов.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1 1	
	165 166	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	1 1	

	167 168	Современные формы обслуживания.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1 1	
	169 170	Обслуживание по типу шведский стол.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	1 1	
	171 172	Особенности ускоренных форм обслуживания.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	1 1	
	173 174	Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов. Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1 1	
	175 176	Обслуживание встречи Нового года.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	1 1	
	177 178	Организация обслуживания Кофе-брейка.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	1 1	
	179 180	Виды выездного ресторанного обслуживания.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1 1	
	181 182	Оформление сырной тарелки в присутствии гостя.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	1 1	
	183 184	Оформление фруктовой тарелки в присутствии гостя.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	1 1	
	185 186	Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5	1 1	

			Стр.241-249		
	187 188	Фламбирование блюд. Транширование блюд.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	 1 1	
	Практические занятия			12	
	189 190	Практическое занятие 37 Организация обслуживания различных видов банкетов. Сервировка столов.	С.р.1	 2	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению: Тематика домашних заданий Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к свадьбе»; Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к Новому году»; Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к национальным праздникам»; Составление слайдовой презентации: «Виды комбинированных банкетов»; Составление слайдовой презентации: «Виды фуршетных сервировок стола»; Составление слайдовой презентации: «Особенности питания европейских туристов»; Составление слайдовой презентации: «Особенности питания туристов из Азии».				6	
Промежуточная аттестация по МДК 01.01					
Учебная практика Виды работ Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей Сервировка столов в торговом зале Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Изучение способов складывания салфеток Меню Личная подготовка официанта к работе Обслуживание посетителей Техника открывания бутылок и правила наливания напитков Способы и техника подачи напитков Способы и техника подачи вина				108	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4 ПК 3.4

Изучение подачи блюд «в обнос» Изучение подачи блюд «в стол» Подача блюд с предварительным перекладыванием их в тарелку на подсобном столе Транширование блюд Фламбирование блюд Фондю Изучение правил подачи холодных и горячих закусок Изучение правил подачи холодных и горячих супов Способы подачи вторых блюд Изучение правил подачи сладких блюд и десертов Изучение правил подачи холодных напитков Изучение правил подачи горячих напитков Изучение техники работы официанта Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Дипломатические приемы Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Обслуживание банкетов. Банкет-фуршет Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль Обслуживание банкетов. Банкет-чай Обслуживание банкетов. Банкет-кофе Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль-фуршет Обслуживание тематических банкетов. Банкет-свадьба Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Обслуживание банкетов. Выездное обслуживание Специальные формы обслуживания. Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний Обслуживание по типу «шведский стол» Организация питания гостей в отеле Обслуживание иностранных туристов Обслуживание в номерах гостиничного комплекса Профессиональная этика и этикет Сбор использованной посуды Изучение потребительского спроса Расчет с посетителями Учет и отчетность			

Производственная практика Виды работ Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. Подача к столу блюд «русским» способом. Подача к столу блюд «французским» способом. Подача к столу блюд «английским» способом. Подача к столу блюд «американским» способом. Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. Подача и разлив вина. Декантация вина. Подача и разлив алкогольных напитков. Подача и разлив безалкогольных напитков. Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. Отработка сбора использованной посуды разными способами. Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета. Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами. Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей. Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай. Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.		180	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4 ПК 3.4

Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение» Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет Отработка умений и навыков по организации и обслуживании выездного банкета «День города». Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака. Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы. Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале. Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин. Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле. Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед. Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах. Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом "с предварительным перекладыванием закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе". Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием русского сервиса. Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием немецкого сервиса. Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский сервис. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование судака. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «ФРУКТЫ В КОНЬЯКЕ».			

Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ». Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю. Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/ Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации. Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования. Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин. Подбор вина к блюду. Эногастрономия. Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/. Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах. Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. Отработка умений и навыков по замене скатерти. Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию. Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации. Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных ка Отработка знаний и умений в составлении технологических карт. Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов. Итоговое занятие.			
Промежуточная аттестация по модулю		-	
Всего:		526	

3. Условия реализации профессионального модуля
3.1. Материально-техническое обеспечение
Кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
Мастерские и зоны по видам работ бар, банкетный зал, учебно-производственная зона «Официант», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания
Ладнова,О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. – Москва : Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

3.2.2. Дополнительные источники
Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.
Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007 . – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.
Гастрономъ. – Москва : Бонниер Пабликейшенз, 2013. – ежемес.
Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Тутмайер . – Москва : Центрполиграф, 2003. – 288 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
Кучер, Л.С. Официант : повышенный уровень : учеб. пособие / Л.С. Кучер. – Москва : Академия, 2009. – 64 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
Оробейко, Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В, Усов . – Москва : Эксмо, 2009. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
Интернет-ресурсы
Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://chocomocco.ru/
Всероссийский портал Restorantte http://www.horeca.ru/
Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html
Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.breadsalt.ru/

Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.gastronom.ru/
Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php
Информационно-поисковая система www.restoran.ru
Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” http://restorus.com/
Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://travelfood.ru/
Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” http://www.horeca.ru/
Сайт компании “Restcon: ресторанный нсалтинг” http://restcon.ru/
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.ict.edu.ru
Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru

Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://cook-alliance.ru/library/
Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eknigi.org/kulinarija/
Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eda.ru/ Режим доступа: http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения
профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Умеет выполнять расстановку мебели в торговом зале; Осуществляет подготовку столового белья, столовой посуды и приборов к работе; Соблюдает правила техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; Планирует рационально деятельность, выбора и применения методов и способов; Организует рационального рабочее место	Оценка выполнения учебно-производственных работ. Тестирование. Практические занятия. Экзамен по модулю Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; Умеет пояснять кулинарную характеристику, правила сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды; Умеет правильно применять методы организации официантов;	

ОК 07 ОК 08 ОК 09	Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	
ПК 1.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; Умеет правильно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; осуществляет профессионально подачи блюд и напитков гостям различными способами; Умеет работать в команде; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Умеет эффективно общаться с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. Производит правильный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.	
ПК 1.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Выполняет быстрое и качественное обслуживание потребителей; Умеет работать в команде; Производит верный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы; Выбирает верные сервировки стола при различных формах обслуживания; Умеет искать в нормативно-технологической документации информацию, необходимую для процесса обслуживания; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	
ОК 02.	находит профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий; Использует инновации в области эксплуатации контрольно-кассовой техники.	
ОК 04.	Умеет работать в команде.	
ОК 07.	Применяет полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности.	

Приложение 1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчик: И. В. Щербакова преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО»,
А. А. Попова мастер п.о. ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 02. «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

рассмотрена на заседании ЦК профессий/специальностей торговли и ресторанно-гостиничного сервиса

Протокол № 10 от «25» мая 2026г.
Председатель ЦК _____И.В. Щербакова
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительной технологии и сферы обслуживания» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Протокол № 10 от «25» июня 2025г.
Методист _____ И. А. Тимошенко

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **Error! Bookmark not defined.**
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы **Error! Bookmark not defined.**
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П **Error! Bookmark not defined.**
2. Структура и содержание профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**
2.1. Трудоемкость освоения модуля **Error! Bookmark not defined.**
2.2. Структура профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**
2.3. Содержание профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**
3. Условия реализации профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**
3.1. Материально-техническое обеспечение **Error! Bookmark not defined.**
3.2. Учебно-методическое обеспечение **Error! Bookmark not defined.**
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля **Error! Bookmark not defined.**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»

Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
Цель модуля: освоение вида деятельности «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».
Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.
Планируемые результаты освоения профессионального модуля
Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).
В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

		- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;

	- определять источники финансирования;	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности;

	изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в	- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;

	производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности;

	- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ потребителя;	правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания в организации питания;	предложения потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания; передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;
ПК 2.2	характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
ПК 2.3	соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	получения блюд из основного производства организации питания;

	контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;	получения напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
ПК 2.4	подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;	методы подачи блюд и напитков в организациях питания; правила и очередность подачи блюд и напитков;	подачи холодных закусок; подачи горячих закусок; подачи первых блюд; подачи вторых блюд; подачи сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; подачи горячих напитков; подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
ПК 2.5	порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей;	правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;	проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замены использованной посуды, приборов и столового белья;
ПК 2.6	производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питании;	подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
ПК 2.7	производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;	правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;	подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	247	158
теоретические занятия	10	10
лабораторные и практические занятия	158	158
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	79	79
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	108	108
производственная	288	288
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена	-	-

УП 02 и ПП 02 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 02 в форме экзамена		
Всего	535	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10
ПК 2.1–2.7 ОК 01-09	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	212	80	218	150	70	80	-	62		
	Учебная практика	108	108							108	
	Производственная практика	288	288								288
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	689	596	293	200	80	120	-	93	108	288

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки,	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах				212/150	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах					
Тема 1.1. Общие сведения о баре	Содержание			8	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	1 2 3 4	Введение. Движение Профессионалы в России. История возникновения баров.	Л.2Стр 7-10 конспект	1 1 1 1	
	5 6 7 8	Классификация баров, буфетов. Витрина бара. Характеристика подсобных помещений бара.		1 1 1 1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1.Общие сведения о баре Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Классификация баров. 2.Торгово-производственные помещения				4	
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное	Содержание				ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	9 10 11 12	Классификация оборудования. Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы».	Л.2 Стр.39-50 Конспект Л.2 Стр.100-107 конспект	1 1 1 1	

оснащение бара и буфета	13 14 15 16 17 18 19 20 21 22	Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили. Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива пива. Контрольно-кассовое оборудование. Виды барной мебели Характеристика инвентаря бара Характеристика посуды бара Прейскурант бара. Назначение и правила составления. Правила составления винной карты. Коктейльная карта бара Назначение и правила составления. Типы винных карт.	Л.2 Стр.108-119 конспект Л.7 Стр.336-337 конспект	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
	Практические занятия			8	
	23 24	Практическое занятие 1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	С.р.1	2	
	25 26	Практическое занятие 2 Изучение барного инвентаря, его характеристика	С.р.2	2	
	27 28	Практическое занятие 3 Составление прейскуранта бара.	Оформить отчет	2	
	29 30	Практическое занятие 4 Составление карт вин и коктейлей бара.	Оформить отчет	2	
	Лабораторные работы			4	
	31 32	Лабораторная работа 1 Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	С.р.3	2	
	33 34	Лабораторная работа 2 Оформление витрины бара с учетом требования «Профессионалы».		2	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Характеристика оборудования бара и барной посуды. 2.Организация рабочего места бармена. 3. Требования предъявляемые к персоналу бара.				2	
Тема 1.3. Техника работы бармена	Содержание			8	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	35 36	Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства	Л.7Стр.392-398 Конспект	1 1	

	37 38 39 40 41 42	Стили работы бармена. Техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства. Расчет с потребителями. Культура обслуживания. Кассовая документация. Учетно-отчетная документация в работе бармена. Окончание рабочего дня. Закрытие бара	Л.7 Стр.162-169 конспект	1 1 1 1 1 1	
	Лабораторные работы			6	
	43 44	Лабораторная работа 3 Приготовление компонентов и гарниров для оформления смешанных напитков с учетом требования индустрии гостеприимства.	С.р.1	2	
	45 46	Лабораторная работа 4 Техника расчета с потребителями с использованием РРО».	С.р.2	2	
	47 48	Лабораторная работа 5 Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.		2	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.3. Техника работы бармена Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Характеристика региональной карты (Крым)				10	
Тема 1.4. Классификация смешанных напитков	Содержание			6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	49 50	Введение. История создания смешанных напитков.	Л.7 Стр.328 Конспект	1 1	
	51 52 53 54	Классификация смешанных напитков Схемы составления смешанных напитков. Формулы коктейлей	Л.3 Стр.32-34 Конспект	1 1 1 1	

Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Классификация смешанных напитков Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.История создания коктейля. 2.Способы приготовления коктейлей. 3. Правила работы с кассовой документацией.				4	
Тема 1.5. Характеристика баз	Содержание			14	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68	Алкогольные напитки. Характеристика водки. Технология производства. Характеристика джина. Технология производства. Характеристика рома. Технология производства. Характеристика текилы. Технология производства. Характеристика бренди. Технология производства. Характеристика коньяка. Технология производства. Характеристика виски. Технология производства. Общая характеристика виноградных вин. Характеристика вин	конспект	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
	69 70 71 72 73 74 75 76	Характеристика крепкоалкогольных напитков. - классификация по содержанию спирта и сахара; - правила и техника подачи алкогольных напитков; - правила сочетаемости напитков и блюд. - правила культуры обслуживания.		1 1 1 1 1 1 1 1	
	77 78 79	Характеристика виноградных вин.	С.р.2	1 1 1	

	80			1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Характеристика баз Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Схемы составления смешанных напитков.				12	
Тема 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков	Содержание			6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	81 82 83 84 85 86	Ароматическая группа ССК. Соковая группа ССК Эмульгаторная группа ССК		1 1 1 1 1 1	
	Лабораторные работы			4	
	87 88 89 90	Лабораторная работа 6 Приготовление фруктово-ягодных и овощных коктейлей. Характеристика вин ароматической группы.	С.р.2	1 1 1 1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Изучение крепкоалкогольных напитков: водка, виски, джин, коньяк, ром. 2.Характеристика виноградных вин.				6	
Тема 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках	Содержание			4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	Лабораторные работы			4	
	91 92 93 94	Лабораторная работа 7 Приготовление сиропов. Сладко-ароматическая группа ВАК. Горько-ароматическая группа ВАК	С.р.1	4	

Самостоятельная работа при изучении темы 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Изучение напитков ароматической группы: мадера, херес, портвейн, вермут.				8	
Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках	Содержание			2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	Практические занятия			2	
	95 96	Практическое занятие 8 Безалкогольные напитки. Характеристика шампанских вин. Характеристика игристых и других видов вин. Характеристика пива. Характеристика минеральных вод. Характеристика газированных напитков	С.р.1	2	
	Лабораторные работы			4	
	97 98 99 100	Лабораторная работа 8 Приготовление коктейлей с шампанским.	С.р.2	4	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Характеристика шампанских, игристых вин. 2.Характеристика пива.				6	
Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов,	Содержание			2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	101 102	Практические занятия Гарнирование смешанных напитков. Характеристика модификаторов. Характеристика сопутствующих компонентов.	Д.Л.9 Стр.141-151 конспект	1 1	
	103	Сервировка смешанных напитков.		1	

используемых в смешанных напитках	104			1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Характеристика соков. 2.Характеристика ликеров, бальзамов, битеров.				2	
Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков	Содержание			2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	Практические занятия			2	
	105 106	Практическое занятие Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков.		2	
	Лабораторные работы				
	107 108 109 110	Лабораторная работа 9 Приготовление коктейлей типа Сауэр.		4	
	111 112 113 114	Лабораторная работа 10 Приготовление слоистых коктейлей		4	
	115 116 117 118	Лабораторная работа 11 Приготовление коллинзов, хайболлов, физзов и др. ДСН		4	
	119 120	Лабораторная работа 12 Приготовление тодди, джулепов, грогов и др. Приготовление пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов.		4	

	121 122				
Самостоятельная работа при изучении темы 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Характеристика модификаторов: эфирные масла, эссенции. 2.Правила гарнирования напитков. 3.Технология приготовления смешанных напитков-аперетивов.				2	
Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков	Содержание			2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	Практические занятия			2	
	123 124	Практическое занятие Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков.		2	
	Лабораторные работы			4	
	125 126 127 128	Лабораторная работа 14 Приготовление молочных коктейлей».		4	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Технология приготовления безалкогольных напитков. 2. История сбитней. Рецепты				2	
	Содержание			2	ОК 01-09
	Практические занятия			2	

Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков	129 130	Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков на основе чая и кофе.		2	ПК 2.1-2.7
	Лабораторные работы				
	131 132 133 134	Лабораторная работа 15 Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ	С.р. 1	4	
	135 136 137 138	Лабораторная работа 16 «Приготовление кофе разными способами.	С.р. 2	4	
	139 140 141 142	Лабораторная работа 17 Приготовление горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе		4	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.12. Технология приготовления горячих напитков Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Технология приготовления кофейных и чайных смешанных напитков. Технология производства чая. Виды чая. Технология производства кофе. Сорта кофе. Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.				2	
Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов	Содержание			8	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	Лабораторные работы				
	143 144 145 146	Лабораторная работа 18 «Приготовление, оформление и отпуск бутербродов (открытых, закрытых, канапе, горячих)»		4	

	147 148 149 150	Лабораторная работа 19 «Приготовление, оформление и подача сырной тарелки	4	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.13 Технология приготовления простых закусок и десертов Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Классификация холодных закусок Канапе. Правила подачи			2	
Промежуточная аттестация по МДК 02.01				
Учебная практика Виды работ Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте Требования, предъявляемые к бармену Изучение меню баров Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия Изучение винных и барных карт ресторанов и баров. Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена Оформление отчетно-финансовых документов Подготовка бара, буфета к обслуживанию Подготовка барной стойки к обслуживанию Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой Системы автоматизации обслуживания Расчет с посетителем. Отчетность бармена Технология приготовления горячих напитков (чая) Технология приготовления горячих напитков (Кофе) Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков Отработать технику оформления коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока			108	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4

Технология приготовления и подача кваса Особенности работы в пивном баре Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей методом « шейк» Технология приготовления и подачи коктейлей методом « бленд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом « билд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом « стир» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе» Способы подачи крепких алкогольных напитков Техника подачи вина Технология приготовления пуншей, глинтвейнов крюшонов Технология приготовления джулепов, физов, флипов Приготовление и подача простых закусок Подготовка к выездному обслуживанию		
Производственная практика Виды работ Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию. Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию. Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. Отработать навыки при встречи и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Отработать различные стили работы бармена. Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков. Отработать технику подачи табачных изделий. Замена пепельниц. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые).	288	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4

Отработать технику оформления коктейлей. Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный». Отработать технику приготовления и подачи простых закусок. Отработать технику приготовления десертов. Отработать технику принятия и оформления платежей. Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов. Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию. Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.		
Промежуточная аттестация по модулю		
Всего	689	

3. Условия реализации профессионального модуля
3.1. Материально-техническое обеспечение
Кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
Мастерские и зоны по видам работ бар, учебно-производственная зона «Бармен», учебно-производственная зона «Бариста», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания
Ладнова,О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ляднова, С.Я. Корячкина. - Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный
Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова : - Москва : Кронус, 2021. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники
Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.
Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007 . – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.
Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н, Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. –176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.
Гастрономъ. – Москва : Бонниер Пабликейшенз, 2013. – ежемес.
Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. Барное дело: учебник. – Москва.: «Академия», 2002. – 352 с.
Карнаухова В. К. Сервисная деятельность : учебное пособие ..– Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – (туризм и сервис)
Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
Кучер Л.С. Официант: повышенный уровень : учеб. пособие . - Москва.: «Академия», 2009. - 64 с.
Мялковский О.В. Барное дело; учебник. – Киев.: «Кондор» – 2012. – 336 с.
Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. - Москва.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с (Серия «Сервис»)
Отельер&Ресторатор / Отельер: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.
Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: учебное пособие. – Москва.: Эксмо, 2009. – 428 с.
Интернет-ресурсы
Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html - текст : электронный
Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://chocomocco.ru/ - текст : электронный
Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ru.inshaker.com/ - текст : электронный
Всероссийский портал Restorantte http://www.horeca.ru/ - текст: электронный

Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html - текст : электронный
Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.breadsalt.ru/ - текст : электронный

Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.gastronom.ru/ - текст : электронный
Информационно-поисковая система www.restoran.ru
Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” http://restorus.com/
Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://travelfood.ru/
Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” http://www.horeca.ru/
Сайт компании “Restcon: ресторанный нсалтинг” http://restcon.ru/
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.ict.edu.ru
Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://cook-alliance.ru/library/
Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eknigi.org/kulinarija/
Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eda.ru/ Режим доступа: http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	Знает виды и классификация баров; Знает планировочные решения баров; Умеет выполнять подготовку бара к обслуживанию; Знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; Следует правилам личной подготовки бармена к обслуживанию.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04 ОК 06.	Знает виды и методы обслуживания в баре; Умеет принимать заказ и предоставлять пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; Обслуживает потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.	
ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	Знает материально-техническое и информационное оснащение бара; Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; Применяет правила охраны труда; Применяет правила безопасности эксплуатации оборудования бара.	
ПК 2.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06.	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.	
ПК 2.5. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	Умеет выполнять приготовление простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления;	

	Соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.	
ПК.2.6.	Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	
ПК.2.7.	Умеет готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.	

Приложение к ОПОП 43.01.01
Официант, бармен

Рабочая программа
Профессионального модуля
ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего: 20062 Администратор по профессии 43.01.01 Официант, бармен

г. Евпатория, 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживанния».

Разработчик: И.В. Щербакова преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО»,

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 03. «Освоение профессии рабочего, должности служащего: 20062 Администратор» рассмотрена на заседании ЦК профессий/специальностей торговли и ресторанно- гостиничного сервиса.

Протокол № 10 от «21» мая 2026г.
Председатель ЦК _____И.В. Щербакова
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. «Освоение профессии рабочего, должности служащего: 20062 Администратор» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Протокол № 10 от «21» мая 2026г.
Методист _____ И. А. Тимошенко

©) И.В. Щербакова – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего: 20062 Администратор
1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Освоение профессии рабочего, должности служащего: 20062 Администратор» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции, должен обладать определенными личностными результатами.
Перечень общих компетенций
1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Освоение профессии рабочего, должности служащего: 20062 Администратор» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:
Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

ПК 3.1	**Осуществлять работу с посетителями организации**
ПК 3.2	Координировать деятельность персонала организации
ПК 3.3	Решать организационные и текущие вопросы

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Уметь	**- осуществлять работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий;** **-обеспечивать контроль за сохранностью материальных ценностей;** **- консультировать посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг;** **- принимать меры по предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций;** **- рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, проводить необходимые организационно-технические мероприятия;**

	- осуществлять контроль за соответствующим оформлением помещений, следить за размещением, обновлением и состоянием рекламы внутри помещения и на здании; **- обеспечивать чистоту и порядок в помещении и на прилегающей к нему или зданию территории;** **- контролировать соблюдение подчиненными работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, требований производственной санитарии и гигиены;** **- информировать руководство об имеющихся недостатках в обслуживании посетителей, принимаемых мерах по их ликвидации;** **- обеспечивать исполнение работниками указаний руководства предприятия, учреждения, организации.**
Знать	- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся работы предприятия, учреждения, организации; - структуру управления, права и обязанности работников и режим их работы; - правила и методы организации обслуживания посетителей; - виды оказываемых услуг; - основы экономики, организации труда и управления; - основы маркетинга и организации рекламы; - планировку и порядок оформления помещений и витрин; - основы эстетики и социальной психологии; - законодательство о труде; - правила внутреннего трудового распорядка; - правила и нормы охраны труда.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:
Всего часов – 114
Из них на освоение
МДК 03.01 – 42
в том числе
Обязательная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 36
самостоятельная работа – 6
Промежуточная аттестация по МДК 03.01.– экзамен

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО: 20062 АДМИНИСТРАТОР

2.1. Структура профессионального модуля

			Обучение по ПМ			
			В том числе			
			Теоретические занятия	Практические занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3 ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	МДК 03.01. Освоение профессии рабочего, должности служащего: 20062 Администратор	42	36	-	6	
	УП. 03	36				6
	ПП. 03	36				6
Промежуточная аттестация по МДК 03.01 – Экзамен						6
Всего:		114			6	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего: 20062 Администратор

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся**	**Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.**
1	2	3
МДК 03.01. Освоение профессии рабочего, должности служащего: 20062 Администратор		42
	Содержание	2

Тема 1. Формирование численного и качественного состава кадров	Концепции и теории управления персоналом. Роль человека в организации. Персонал предприятия как объект управления. Особенности занятости персонала в сфере гостеприимства.	2
	Самостоятельная учебная работа	2
	Кадровая деятельность предприятия. Кадровая политика предприятий питания, сервиса и туризма. Кадровое планирование предприятия. Служба управления персоналом предприятия сервиса и туризма. Текущее состояние рынка труда в сфере гостеприимства.Процедура и источники набора персонала в предприятие. Методы, используемые при наборе персонала предприятия. Набор молодых специалистов на предприятия.	2
Тема 2. Адаптация работников на предприятии	Содержание	8
	Трудовая адаптация персонала предприятий питания и ее виды. Инструменты адаптации сотрудников предприятий гостеприимства.	2 2
	Эффективность программ адаптации персонала на предприятиях общественного питания.	2
	Влияние корпоративной культуры на адаптацию персонала. Нормативно-правовые аспекты адаптации персонала.	2
	Самостоятельная учебная работа	2
	Классификация видов деловой карьеры. Управление деловой карьерой и этапы ее построения в туристскомбизнесе. Планирование карьеры в туристском и ресторанном бизнесе.	
Тема 3. Оценка деятельности и аттестации кадров, ориентация ее на поощрение и продвижение работников по результатам труда и ценности работника для предприятия	Содержание	8
	Сущность и цели обучения персонала. Виды и методы обучения персонала предприятий туризма и гостеприимства. Тренинги как наиболее распространенная форма обучения. Инновационные методы обучения персонала. Оценка эффективности обучения персонала.	2
	Понятие «мотивация труда» работника. Современное состояние мотивации труда специалистов отрасли гостеприимства. Материальная мотивация сотрудников предприятий гостеприимства. Корпоративная культура как важный мотивационный фактор в работе с персоналом. Влияние мотивационного типа сотрудника на формирование кадровой политики предприятия гостеприимства.	2 2 2
Тема 4. Система развития кадров (подготовка и	Содержание	6
	Понятие, виды, цели и функции деловой оценки персонала.	2

переподготовка, повышение гибкости в использовании на производстве, обеспечение профессионального квалификационного роста - через планирование рабочей (трудовой) карьеры)	Деловая оценка как инструмент управления и информационная основа для принятия кадровых решений оценки персонала.	2 2
Тема 5. Межличностные отношения между работниками, администрацией и общественными организациями	Содержание	4
	Человеческие отношения и мотивация деятельности. Деловое общение и психология коллектива.	2
	Особенности общения в коллективе «по горизонтали». Особенности общения «по вертикали»	2
Промежуточная аттестация по МДК 03.01 – экзамен		6
Итого:		42
УП.03 **Тема 1. Материальная ответственность и санитарные нормы. Организация работы зала и стандарты гостеприимства. Должностная инструкция администратора ресторана.** **Тема 2. Управление бронированием и рассадка гостей, предварительные заказы.** **Тема 3 Материальная ответственность и работа с кассой. Составление кассовой отчетности; Закрытие смены, снятие выручки.** **Тема 4 Санитарно-гигиенические нормы и контроль качества. Контроль за процессом постановки блюд на стоп-лист. Участие администратора в инвентаризации товарных остатков.** **Тема 5 Методы организации труда официантов, барменов.** **Тема 6 Основы складского учета и документооборот. Прием и отпуск продуктов (товаров), документальное оформление складских операций**		36
ПП.03 **Тема 1 Организация работы зала и стандарты сервиса. Понятие «предприятие общественного питания», его особенности, краткая характеристика основных типов предприятий о/п;** **Тема 2 Управление персоналом. Структура предприятия, основные подразделения, их функции;** **Тема 3 Контроль качества продукции и документооборот. Формирование смены официантов, учет выхода на работу;** **Тема 4 Операционное управление кассовой зоной. Контроль за наличием сертификатов качества продукции, поступающие на кухню предприятия.** **Тема 5 Управление меню и инвентаризация. Должностная инструкция кассира ресторана (кафе); Порядок ведения кассовой книги;**		36

Тема 6 Перечень требований производственной санитарии и гигиены (способы их осуществления).	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: «Менеджмента и управления персоналом»; «Организации обслуживания».

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации.

Технические средства обучения:

− компьютер;

− экран;

− проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бороздина Г.В.Психология делового общения : учебник / Г.В. Бороздина. —3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. —(Среднее профессиональное образование).

2. Зайцева Н.А. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / Н.А. Зайцева. — 3-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 366 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Ключевская И.С.Управление персоналом гостиничного предприятия: учебное пособие / И.С. Ключевская. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 386 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства : учебное пособие / Е.Н. Кнышова, Ю.М. Белозерова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2021. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1.Кошевая И.П. К76 Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование).

2. Мазилкина Е.И.Менеджмент : учебное пособие / Е.И. Мазилкина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Осуществлять работу с посетителями организации	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Использовать современные методы взаимодействия с туристскими предприятиями. Владеть техникой эффективных продаж с использованием современных электронных сервисов	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ, устный опрос
ПК 3.2. Координировать деятельность персонала организации	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации). Владеть методами эффективного управления персоналом предприятия.	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ, устный опрос

	Осуществлять координацию деятельности персонала.	
ПК 3.3. Решать организационные и текущие вопросы	Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения. Владеть методикой принятия эффективных управленческих решений	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ, устный опрос
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ, устный опрос
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Владеть методикой хранения и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оказывает первую помощь; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант бармен

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Учебная практика	Ознакомительная, технологическая	2	36
УП. 02	ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок	Учебная практика	ознакомительная, технологическая	4	72
УП.03	ПМ 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Учебная практика	ознакомительная, технологическая	4	36
		Всего УП	X	X	144
ПП. 01	ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Производственная практика	технологическая	2,3	288
ПП. 02	ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок	Производственная практика	технологическая	4	216
ПП.03	ПМ 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей	Производственная практика	технологическая	4	36

	служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников				
		Всего ПП	X	X	540
		Итого практики	X	X	684

2026г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
УП.02 ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок
УП.03 ПМ 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 132
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 133
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 133
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 133
2.2. Структура учебной практики 134
2.3. Содержание учебной практики 135
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 136
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 136
3.2. Учебно-методическое обеспечение 137
3.3. Общие требования к организации учебной практики 138
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 138
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 139

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:
Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант бармен и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП. 01	ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.02	ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.03	ПМ 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	МДК.03.01 "Освоение профессии рабочего, должности служащего 20062 Администратор"

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК.1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК.1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК.1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК.1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК.2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК.2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК.2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК.2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК.2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК.2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК.2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ПК.3.1	Осуществлять работу с посетителями организации
ПК.3.2	Координировать деятельность персонала организации
ПК.3.3	Решать организационные и текущие вопросы

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:
ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
ВД 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
ВД 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики
В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Навыки: выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания; встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами; расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; применение передовых, инновационных методов и форм организации труда; Умения:

	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием заказа на блюдо и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счет и производить расчет с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещение гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
ВД.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Навыки: - рекомендации потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; - приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания; - передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; - досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания; Умения: - соблюдений правил ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; - осуществления приема заказа на блюда и напитки; - размещения заказа потребителя; - расчета энергетической ценности блюд; - составления рационов питания для различных категорий потребителей; - соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов; - владения методами оценки качества пищевых продуктов; - определения качества основных групп товаров; качественной товароведческой характеристики основных групп товаров;
ВД.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Умения: - осуществлять работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий; -обеспечивать контроль за сохранностью материальных ценностей; - консультировать посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг; - принимать меры по предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций; - рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, проводить необходимые организационно-технические мероприятия; - осуществлять контроль за соответствующим оформлением помещений, следить за размещением, обновлением и состоянием рекламы внутри помещения и на здании; - обеспечивать чистоту и порядок в помещении и на прилегающей к нему или зданию территории;

	- контролировать соблюдение подчиненными работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, требований производственной санитарии и гигиены; - информировать руководство об имеющихся недостатках в обслуживании посетителей, принимаемых мерах по их ликвидации; - обеспечивать исполнение работниками указаний руководства предприятия, учреждения, организации. Навыки: - постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся работы предприятия, учреждения, организации; - структуру управления, права и обязанности работников и режим их работы; - правила и методы организации обслуживания посетителей; - виды оказываемых услуг; - основы экономики, организации труда и управления; - основы маркетинга и организации рекламы; - планировку и порядок оформления помещений и витрин; - основы эстетики и социальной психологии; - законодательство о труде; - правила внутреннего трудового распорядка; - правила и нормы охраны труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	36	концентрированно	2	зачет
УП. 02	72	рассредоточено	4	зачет
УП. 03	36	рассредоточено	4	зачет
Всего УП	144	Х	Х	Х

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01.				36
ПК 1.1-ПК.1.4	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	1.выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания 2. встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню 3. приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Тема 1.1. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта Структура предприятий общественного питания. Виды ПОП. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды. Изучение ассортимента	6

		4. рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; 5. подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами 6. расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей 7. подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий 8. обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера 9. обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания 10. применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;	стеклянной и хрустальной посуды.	
			Тема 1.2. Изучение ассортимента металлической посуды. Изучение ассортимента столовых приборов. Изучение ассортимента столового белья.	6
			Тема 1.3. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.	6
			Тема 1.4. Подготовка зала к обслуживанию. Техника работы со скатертью. Складывание салфеток различными способами	6
			Тема 1.5. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию. Техника работы официанта в торговом зале. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Методы подачи блюд. Русский метод. Французский метод подачи блюд. Английский метод подачи блюд. Американский и комбинированный метод подачи блюд	6

			Тема 1.6. Встреча посетителей и прием заказа. Работа с ККС и приложением мобильный официант. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				36
УП 02.				72
ПК 2.1-ПК.2.7	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	1. подготовка бара, буфета к обслуживанию 2. встречи гостей бара и приема заказа; 3. обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; 4. приготовления и подачи горячих напитков 5. приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей 6. приготовления и подачи простых закусок; 7. принятия и оформления платежей; 8. оформления отчетно-финансовых документов; 9. подготовки бара, буфета к закрытию; 10. подготовки к обслуживанию выездного мероприятия	Тема 1.1. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте. Требования, предъявляемые к бармену	6
			Тема 1.2. Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.	6
			Тема 1.3. Изучение оборудования бара. Изучение столовой посуды, барного стекла для работы бармена. Оформление отчетно-финансовых документов	6
			Тема 1.4. Встреча и прием гостей. Техника обслуживания Прием заказа Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой	6
			Тема 1.5.	6

			Системы автоматизации обслуживания Расчет с посетителем. Отчетность бармена	
			Тема 1.6. Технология приготовления длинных, средних, коротких смешанных напитков; напитков для компании; горячих смешанных напитков; аперитивов	6
			Тема 1.7. Технология приготовления горячих напитков (чая) Технология приготовления горячих напитков (Кофе) Технология приготовления горячих напитков (Кофе)	6
			Тема 1.8. Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока Напитков с фруктами и мороженым, сливками, «смузи»	6
			Тема 1.9. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк»	6

			«билд», «стир», «мадл».	
			Тема 1.10. Технология приготовления пуншей, крюшонов Технология приготовления джулепов, эгг – ногги, флипов, физав.	6
			Тема 1.11. Технология приготовления пуншей, крюшонов Технология приготовления джулепов, эгг – ногги, флипов, физав.	6
			Тема 1.12. Приготовление и подача простых закусок (бутербродов, канапе, фингерфудов).	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				72
УП 03.				36
ПК 3.1-3.3	Раздел 1. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Разбор скриптов приветствия и прощания, ролевые игры по разрешению конфликтных ситуаций, составление чек-листа готовности зала к открытию смены. Работа с планом зала в специализированном ПО или Excel, моделирование процесса посадки большой компании с учетом расположения столов и загруженности официантов. Понятие материальной ответственности сотрудника. Порядок открытия и закрытия кассовой смены. Прием наличных и безналичных платежей. Составление графика генеральных уборок,	Тема 1. Материальная ответственность и санитарные нормы. Организация работы зала и стандарты гостеприимства. Должностная инструкция администратора ресторана.	6
			Тема 2. Управление бронированием и рассадка гостей, предварительные заказы.	6

		проверка маркировки продуктов на кухне, обучение правилам мытья рук и инвентаря. Анализ продаж и выявление кандидатов на вывод из меню, участие в выборочной инвентаризации, составление акта списания испорченного товара. Проверка партии овощей на соответствие накладной, оприходование товара в учетную систему, составление заявки поставщику на основе анализа остатков.	Тема 3. Материальная ответственность и работа с кассой. Составление кассовой отчетности; Закрытие смены, снятие выручки.	6
			Тема 4. Санитарно-гигиенические нормы и контроль качества. Контроль за процессом постановки блюд на стоп-лист. Участие администратора в инвентаризации товарных остатков.	6
			Тема 5. Методы организации труда официантов, барменов.	6
			Тема 6. Основы складского учета и документооборот. Прием и отпуск продуктов (товаров), документальное оформление складских операций	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				36

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания		36
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании		36
Тема 1. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта Структура предприятий общественного питания. Виды ПОП. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды. Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Инструктаж по противопожарной безопасности в учебном ресторане. Ознакомление с квалификационной характеристикой официанта ш разряда.	

	Изучение структуры и оснащения ПОП (производственных, торговых, складских и др. типов помещений). Виды ПОП. Структура управления. Изучение образцов (форма, размеры, назначение) имеющейся фарфоровой и фаянсовой посуды. Изучение образцов (форма, размеры, объем, назначение) имеющейся стеклянной и хрустальной посуды.	
Тема 2. Изучение ассортимента металлической посуды. Изучение ассортимента столовых приборов. Изучение ассортимента столового белья.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов (форма, размеры, назначение) имеющейся металлической посуды Изучение образцов имеющегося столового белья.	
Тема 3. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина. Подготовка зала к обслуживанию.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение имеющихся образцов меню (оформление, последовательность блюд). Составление меню со свободным выбором блюд по заданным параметрам. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина по заданным параметрам.	
Тема 4. Техника работы со скатертью. Складывание салфеток различными способами. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организация рабочего места. Подготовка зала к обслуживанию (уборка, расстановка мебели, накрытие стола скатертями). Изучение приема замены грязной скатерти на чистую. Стол коробка (из 2 и 4 скатертей). Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение техники складывания салфеток различными способами	
Тема 5. Техника работы официанта в торговом зале. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Методы подачи блюд. Русский метод. Французский метод подачи блюд. Английский метод подачи блюд.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Способы полирования столовой посуды и приборов. Организация рабочего места официанта на подсобном столе (серванте официанта. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия	

Американский и комбинированный метод подачи блюд.	и организации рабочего места. Способы переноса Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Последовательность и техника сервировки стола к завтраку, к обеду, к ужину. Варианты сервировки. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Соответствие внешнего вида официанта санитарно-гигиеническим требованиям. Наличие предметов, необходимых для работы официанта. Инструктаж метрдотеля перед началом работы. Столовой посуды и столовых приборов в торговом зале. Техника работы с подносом.	
Тема 6. Встреча посетителей и прием заказа. Работа с ККС и приложением мобильный официант. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка алгоритма встречи посетителей в торговом зале и посадки за стол. Техника приема заказа. Рекомендация блюд и напитков. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление умения заполнять бланки счетов официанта и выбивать счета с использованием компьютерно-кассовой системы. Отработка техники подачи счета посетителю.	
Промежуточная аттестация в форме....		Диф зачет
УП 02. ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		72
Раздел N. 2 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		72
Тема 1 Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте. Требования, предъявляемые к бармену	Содержание	6
	Правила и инструкции по т/б на рабочем месте. Мероприятия по предупреждению травматизма. Поведение обучающихся при возникновении пожаров. Вызов пожарной помощи Изучение характеристик предприятий питания. Изучение должностных инструкций бармена. Ознакомление с правилами личной гигиены, правилами ношения форменной одежды, характеристикой стандарта внешнего вида бармена	
Тема 2 Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.	Содержание	6
	Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия. Требования к их составлению и оформлению Изучение винных и барных карт ресторанов и баров, требования к составлению и правила оформления	
	Содержание	6

Тема 3 Изучение оборудования бара. Изучение столовой посуды, барного стекла для работы бармена. Оформление отчетно-финансовых документов	Организация рабочего места бармена. Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре. Организация рабочего места бармена Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре. Изучение правил оформления отчетно-финансовых документов	
Тема 4 Встреча и прием гостей. Техника обслуживания Прием заказа Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой	Содержание	6
	Изучение правил приема посетителей и поведение бармена во время обслуживания. Соблюдение правил этикетапри приеме заказа. Стиль работы бармена. Отработка навыков при рекомендации напитков к блюдам. Оформление заказа. Подача напитков	
Тема 5 Системы автоматизации обслуживания Расчет с посетителем. Отчетность бармена	Содержание	6
	Изучение систем автоматизации работы бара и ресторана на примере POS – системы «R-Keeper».Функции, возможности и принципы работы системы автоматизации.	

Тема 6 Технология приготовления длинных, средних, коротких смешанных напитков; напитков для компании; горячих смешанных напитков; аперитивов	Содержание	6
	Изучение методов и технология приготовления длинных, средних, коротких смешанных, напитков для компании; горячих смешанных напитков; аперитивов. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	
Тема 7 Технология приготовления горячих напитков (Кофе) Технология приготовления горячих напитков (Кофе) Технология приготовления горячих напитков (чая) Технология приготовления смешанных напитков (на основе чая)	Содержание	6
	Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе чая. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков. Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков. Изучение методов приготовления и технология приготовления холодного чая, кофе и напитков на их основе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	
Тема 8 Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока. Напитков с фруктами и мороженым, сливками, "смузи".	Содержание	6
	Изучение техники приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	
Тема 9 Технология приготовления и подачи коктейлей методом « шейк», « бленд», « билд», « стир».	Содержание	6
	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «шейк». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «шейк», правила оформления и подачи напитков. Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «бленд». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «Бленд», правила оформления и подачи напитков. Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «билд». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы с бокалом для подачи. Правила оформления и подачи напитков Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «стир». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы со стаканом для предварительного смешивания. Правила оформления и подачи напитков.	

Тема 10 Технология приготовления пуншей, крюшонов Технология приготовления джулепов, , эгг –ногги, флипов, физав.	Содержание	6
	Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.	
Тема 11 Приготовление коктейлей – дижестивов. Приготовление экстрим, экзотических коктейлей.	Содержание	6
	Приготовление экстрим - коктейлей, тик – коктейлей. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.	
Тема 12 Приготовление и подача простых закусок (бутербродов, канапе, фингерфудов).	Содержание	6
	Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Бутербродов, канапе, фингерфудов. Правила оформления и посуда подачи закусок.	
Промежуточная аттестация в форме…		Диф зачет
УП 03. ПМ 03. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников		36
Раздел N. 3 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников		36
Тема 1. Материальная ответственность и санитарные нормы. Организация работы зала и стандарты гостеприимства. Должностная инструкция администратора ресторана.	Содержание	6
	Роль администратора как связующего звена между кухней, гостями и персоналом. Стандарты внешнего вида (dress code) и правила делового общения. Этикет телефонных переговоров. Психология взаимодействия с разными типами гостей. Разбор скриптов приветствия и прощания, ролевые игры по разрешению конфликтных ситуаций, составление чек-листа готовности зала к открытию смены.	
Тема 2. Управление бронированием и рассадка гостей, предварительные заказы.	Содержание	6
	Правила приема заявок на бронирование (телефон, онлайн-сервисы). Работа с листом ожидания и управление очередью при полной посадке. Оптимизация использования площади зала. Учет особых пожеланий гостей (день рождения, аллергия). Работа с планом зала в специализированном ПО или Excel, моделирование процесса посадки большой компании с учетом расположения столов и загруженности официантов.	

Тема 3 Материальная ответственность и работа с кассой. Составление кассовой отчетности; Закрытие смены, снятие выручки.	Содержание	6
	Понятие материальной ответственности сотрудника. Порядок открытия и закрытия кассовой смены. Прием наличных и безналичных платежей. Оформление возврата средств гостю. Проведение инкассации.	

	Выполнение операций на учебном кассовом терминале, формирование Z-отчета, заполнение журнала кассира-операциониста.	
Тема 4 Санитарно-гигиенические нормы и контроль качества. Контроль за процессом постановки блюд на стоп-лист. Участие администратора в инвентаризации товарных остатков.	Содержание	6
	Основные требования санитарного законодательства к предприятию общественного питания. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом. Сроки годности заготовок и блюд. Действия при проверках контролирующих органов. Составление графика генеральных уборок, проверка маркировки продуктов на кухне, обучение правилам мытья рук и инвентаря.	
Тема 5 Методы организации труда официантов, барменов.	Содержание	6
	Причины постановки блюда на стоп-лист (отсутствие продукта, брак). Процедура ввода новых позиций и вывода старых из меню. Участие в проведении инвентаризации товарных остатков. Документальное оформление актов списания. Практика: Анализ продаж и выявление кандидатов на вывод из меню, участие в выборочной инвентаризации, составление акта списания испорченного товара.	
Тема 6 Основы складского учета и документооборот. Прием и отпуск продуктов (товаров), документальное оформление складских операций.	Содержание	6
	Порядок приемки товаров от поставщиков: проверка сопроводительных документов, количества и качества продукции. Оформление приходной накладной. Внутреннее перемещение товаров со склада на производство. Практика: Проверка партии овощей на соответствие накладной, оприходование товара в учетную систему, составление заявки поставщику на основе анализа остатков.	
Промежуточная аттестация в форме…		Диф зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ бар, банкетный зал, учебно-производственная зона «Официант», учебно-производственная зона «Бармен», учебно-производственная зона «Бариста», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ладнова,О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ляднова, С.Я. Корячкина. - Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

2. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова : - Москва : Кронус, 2021. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –237с. – (Среднее профессиональное образование). текст непосредственный.

4. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). текст непосредственный.

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. текст непосредственный.

6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. –160с. текст непосредственный.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. текст непосредственный.

8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2020. – 128 с. – текст непосредственный.

9. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. текст непосредственный.

10. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., 8 с цв. ил.текст непосредственный.

11. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – текст непосредственный.

12. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., 16 с. цв. вкл. текст непосредственный.

Интернет-ресурсы

Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://chocomocco.ru/

Всероссийский портал Restorantte http://www.horeca.ru/

Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html

Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.breadsalt.ru/

Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.gastronom.ru/

Информационно-поисковая система www.restoran.ru

Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” http://restorus.com/

Психология делового общения [Сайт]: http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.

Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]:: http://sam-sebe-psycholog.ru

Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://travelfood.ru/

Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” http://www.horeca.ru/

Сайт компании “Restcon: ресторанный нсалтинг” http://restcon.ru/

Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru

Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://cook-alliance.ru/library/
Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eknigi.org/kulinarija/
Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eda.ru/ Режим доступа: http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики
Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.
Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант бармен.
Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики
Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1 ОК 1-9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Умеет выполнять расстановку мебели в торговом зале; Осуществляет подготовку столового белья, столовой посуды и приборов к работе; Соблюдает правила техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; Планирует рационально деятельность, выбора и применения методов и способов; Организует рационального рабочее место	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 1.2 ОК 1-9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; Умеет пояснять кулинарную характеристику, правила сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды; Умеет правильно применять методы организации официантов; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 1.3 ОК 1-9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом,	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		обслуживании и прощании с гостями; Умеет правильно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; осуществляет профессионально подачи блюд и напитков гостям различными способами; Умеет работать в команде; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Умеет эффективно общаться с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. Производит правильный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.	
	ПК 1.4 ОК 1-9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Выполняет быстрое и качественное обслуживание потребителей; Умеет работать в команде; Производит верный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы; Выбирает верные сервировки стола при различных формах обслуживания; Умеет искать в нормативно-технологической документации информацию, необходимую для процесса обслуживания; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП.02	ПК 2.1 ОК 1-9	Знает виды и классификация баров; Знает планировочные решения баров;	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие

		Умеет выполнять подготовку бара к обслуживанию; Знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; Следует правилам личной подготовки бармена к обслуживанию.	практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.2 ОК 1-9	Знает виды и методы обслуживания в баре; Умеет принимать заказ и предоставлять пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; Обслуживает потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.3 ОК 1-9	Знает материально-техническое и информационное оснащение бара; Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; Применяет правила охраны труда; Применяет правила безопасности эксплуатации оборудования бара.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.4 ОК 1-9	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.5 ОК 1-9	Умеет выполнять приготовление простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления; Соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.6 ОК 1-9	Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	ПК 2.7 ОК 1-9	Умеет готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП.03	ПК 3.1 ОК 1-9	Осуществлять работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий; Обеспечивать контроль за сохранностью материальных ценностей; Консультировать посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 3.2 ОК 1-9	Обеспечивать чистоту и порядок в помещении и на прилегающей к нему или зданию территории; Контролировать соблюдение подчиненными работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, требований производственной санитарии и гигиены.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 3.3 ОК 1-9	Постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся работы предприятия, учреждения, организации; Структуру управления, права и обязанности работников и режим их работы; Правила и методы организации обслуживания посетителей;	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
ПП.02 ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок
ПП.03 ПМ 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 132
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 142
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 142
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики 142
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 143
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 143
2.2. Структура производственной практики 143
2.3. Содержание производственной практики 146
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 147
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 147
3.2. Учебно-методическое обеспечение 147
3.3. Общие требования к организации производственной практики **Error! Bookmark not defined.**
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики **Error! Bookmark not defined.**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **Error! Bookmark not defined.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:
Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП. 01	ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.02	ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
ПП.03	ПМ. 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	МДК.03.01 "Освоение профессии рабочего, должности служащего 20062 Администратор"

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК.1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК.1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК.1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК.1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК.2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК.2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК.2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК.2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК.2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК.2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК.2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ПК.3.1	Осуществлять работу с посетителями организации
ПК.3.2	Координировать деятельность персонала организации
ПК.3.3	Решать организационные и текущие вопросы

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:
ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
ВД 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
ВД 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики
В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Навыки: выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания; встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами; расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; применение передовых, инновационных методов и форм организации труда; Умения: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием заказа на блюдо и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счет и производить расчет с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещение гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
ВД.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Навыки: - рекомендации потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; - приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания; - передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; - досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания; Умения: - соблюдений правил ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; - осуществления приема заказа на блюда и напитки; - размещения заказа потребителя; - расчета энергетической ценности блюд; - составления рационов питания для различных категорий потребителей; - соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов; - владения методами оценки качества пищевых продуктов; - определения качества основных групп товаров; качественной товароведческой характеристики основных групп товаров;
ВД.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Умения: - осуществлять работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий; -обеспечивать контроль за сохранностью материальных ценностей; - консультировать посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг; - принимать меры по предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций; - рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, проводить необходимые организационно-технические мероприятия; - осуществлять контроль за соответствующим оформлением помещений, следить за размещением, обновлением и состоянием рекламы внутри помещения и на здании; - обеспечивать чистоту и порядок в помещении и на прилегающей к нему или зданию территории;

	- контролировать соблюдение подчиненными работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, требований производственной санитарии и гигиены; - информировать руководство об имеющихся недостатках в обслуживании посетителей, принимаемых мерах по их ликвидации; - обеспечивать исполнение работниками указаний руководства предприятия, учреждения, организации. Навыки: - постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся работы предприятия, учреждения, организации; - структуру управления, права и обязанности работников и режим их работы; - правила и методы организации обслуживания посетителей; - виды оказываемых услуг; - основы экономики, организации труда и управления; - основы маркетинга и организации рекламы; - планировку и порядок оформления помещений и витрин; - основы эстетики и социальной психологии; - законодательство о труде; - правила внутреннего трудового распорядка; - правила и нормы охраны труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	Курс / семестр
ПП. 01	288	концентрированно	2,3
ПП. 02	216	концентрированно	4
ПП. 03	36	концентрированно	4
Всего ПП	540	Х	Х

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания				288
ПК 1.1-1.4 ОК. 1-9	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	1.выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания 2. встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню 3. приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Тема 1.1. Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей.	6
			Тема 1.2. Ознакомление со структурой, режимом предприятия общественного питания.	6
			Тема 1.3.	6

		4. рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; 5. подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами 6. расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей 7. подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий 8. обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера 9. обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания 10. применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;	Производственные, торговые и подсобные помещения ресторана, оборудование, назначение.	
			Тема 1.4. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.	6
			Тема 1.5. Столовая посуда, приборы, столовое бельё	6
			Тема 1.6. Подготовка к работе столовой посуды: фарфоровой, фаянсовой, металлической.	6
			Тема 1.7. Подготовка к работе стеклянной, хрустальной посуды.	6
			Тема 1.8. Подготовка к работе столовых приборов.	6
			Тема 1.9. Подготовка к работе столового белья.	6
			Тема 1.10. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.	6
			Тема 1.11. Предварительная сервировка столов.	6
			Тема 1.12. Сложить салфетки простыми способами.	6
			Тема 1.13. Сложить салфетки сложными способами.	6
			Тема 1.14. Подготовить к работе специи, приправы.	6
			Тема 1.15. Отработать технику работы с подносом.	6
			Тема 1.16. Выполнить предварительную сервировку к завтраку, обеду.	12
			Тема 1.17. Выполнить	6

			предварительную сервировку к ужину.	
			Тема 1.18. Выполнить предварительную сервировку к банкету.	6
			Тема 1.19. Меню и прейскуранты.	6
			Тема 1.20. Обслуживание посетителей в торговом зале.	6
			Тема 1.21. Отработка техники приёма и оформления заказа.	6
			Тема 1.22. Выполнение передачи заказа в буфет (бар), на производство.	6
			Тема 1.23. Подача и разлив вина. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков	6
			Тема 1.24. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказанными блюдами и напитками.	6
			Тема 1.25. Подача и разлив вина. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков	6
			Тема 1.26. Правила подачи блюд, напитков.	6
			Тема 1.27. Отработка приёмов подачи блюд и напитков французским, английским, русским, европейским способом.	6
			Тема 1.28. Подбор посуды и подача холодных блюд и закусок.	6

			Подбор посуды и подача горячих закусок.	
			Тема 1.29. Подбор посуды и подача первых блюд.	6
			Тема 1.30. Подбор посуды и подача вторых горячих блюд.	6
			Тема 1.31. Подбор посуды и подача десертных блюд.	6
			Тема 1.32. Подбор посуды и подача горячих и холодных напитков.	6
			Тема 1.33. Расчёт с посетителями. Уборка столов.	6
			Тема 1.34. Банкет с полным обслуживанием официантами	6
			Тема 1.35. Дипломатические приемы	6
			Тема 1.36. Банкет с частичным обслуживанием	6
			Тема 1.37. Банкет фуршет	6
			Тема 1.38. Банкет коктейль	6
			Тема 1.39. Банкет чай	6
			Тема 1.40. Рекомендация вина к блюдам	6
			Тема 1.41. Фраппирование, шамбрирование вина	6
			Тема 1.42. Приготовление фондю	6
			Тема 1.43. Фламбирование блюд	6
			Тема 1.44. Транширование птицы	6

			Тема 1.45. Тематические банкеты	6
			Тема 1.46. Организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов,	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				288
ПП 02. ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок				216
ПК 2.1-2.7 ОК. 1-9	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	1. подготовка бара, буфета к обслуживанию 2. встречи гостей бара и приема заказа; 3. обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; 4. приготовления и подачи горячих напитков 5. приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей 6. приготовления и подачи простых закусок; 7. принятия и оформления платежей; 8. оформления отчетно-финансовых документов; 9. подготовки бара, буфета к закрытию; 10. подготовки к обслуживанию выездного мероприятия	Тема 1.1. Подготовка бара к обслуживанию. Подготовки барной стойки к обслуживанию	6
			Тема 1.2. Организация рабочего места бармена за барной стойкой. Подготовка барного стекла для приготовления коктейлей.	6
			Тема 1.3. Организация встречи и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. Организация работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.	6
			Тема 1.4. Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров.	6
			Тема 1.5. Отработка различных стилей работы бармена	6
			Тема 1.6. Откупоривание бутылок и техника розлива основных напитков в баре.	6

			Тема 1.7. Приготовление и подача горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая	6
			Тема 1.8. Приготовление и подача горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.	6
			Тема 1.9. Приготовление и подача безалкогольных напитков.	6
			Тема 1.10. Приготовление и подача коктейлей методом шейк, стир, билд, бленд.	6
			Тема 1.11. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков на основе молока.	6
			Тема 1.12. Приготовление и подача безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья.	6
			Тема 1.13. Приготовление и подача смешанных напитков на основе водки.	6
			Тема 1.14. Приготовление и подача смешанных напитков на основе виски.	6
			Тема 1.15. Приготовление и подача смешанных напитков на основе текилы.	6

			Тема 1.16. Приготовление и подача смешанных напитков на основе коньяка.	6
			Тема 1.17. Приготовление и подача смешанных напитков на основе джина.	6
			Тема 1.18. Приготовление и подача смешанных напитков на основе рома.	6
			Тема 1.19. Приготовление и подача смешанных напитков на основе шампанского	6
			Тема 1.20. Приготовление и подача группы слоистых	6
			Тема 1.21. Приготовление и подача группы сливочно-десертных коктейлей.	6
			Тема 1.22. Приготовление и подача коктейлей группы «Фраппе».	6
			Тема 1.23. Приготовление и подача коктейлей группы Остер	6
			Тема 1.24. Приготовление и подача коктейлей группы Флиппов.	6
			Тема 1.25. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	6
			Тема 1.26. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс	6
			Тема 1.27. Приготовление и подача групповых смешанных напитков	6

			(ГСН) группа пуншей.	
			Тема 1.28. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов	6
			Тема 1.29. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов	6
			Тема 1.30. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов.	6
			Тема 1.31. Приготовление и подача простых закусок	6
			Тема 1.32. Приготовление кофейных напитков	6
			Тема 1.33. Приготовление кофейных напитков с молоком	6
			Тема 1.34. Приготовление напитков на вынос	6
			Тема 1.35. Техника принятия и оформления платежей.	6
			Тема 1.36. Техника подготовки бара, буфета к закрытию.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				216
ПП 03. ПМ 03. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников				36

ПК 3.1-3.3 ОК 1-9	Раздел 1. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.	1. Разбор скриптов приветствия и прощания, ролевые игры по разрешению конфликтных ситуаций, составление чек-листа готовности зала к открытию смены. 2. Работа с планом зала в специализированном ПО или Excel, моделирование процесса посадки большой компании с учетом расположения столов и загруженности официантов. 3. Понятие материальной ответственности сотрудника. Порядок открытия и закрытия кассовой смены. Прием наличных и безналичных платежей. 4. Составление графика генеральных уборок, проверка маркировки продуктов на кухне, обучение правилам мытья рук и инвентаря. 5. Анализ продаж и выявление кандидатов на вывод из меню, участие в выборочной инвентаризации, составление акта списания испорченного товара. 6. Проверка партии овощей на соответствие накладной, оприходование товара в учетную систему, составление заявки поставщику на основе анализа остатков.	Тема 1 Организация работы зала и стандарты сервиса. Понятие «предприятие общественного питания», его особенности, краткая характеристика основных типов предприятий о/п;	6
			Тема 2 Управление персоналом. Структура предприятия, основные подразделения, их функции;	6
			Тема 3 Контроль качества продукции и документооборот. Формирование смены официантов, учет выхода на работу;	6
			Тема 4 Операционное управление кассовой зоной. Контроль за наличием сертификатов качества продукции, поступающие на кухню предприятия	6
			Тема 5 Управление меню и инвентаризация. Должностная инструкция кассира ресторана (кафе); Порядок ведения кассовой книги;	6
			Тема 6 Перечень требований производственной санитарии и гигиены (способы их осуществления).	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				36

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания		
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании		288
Тема 1.1. Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей.	Содержание	6
	Получение навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. Получение знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале.	
Тема 1.2. Ознакомление со структурой, режимом предприятия общественного питания.	Содержание	6
	Характеристика предприятий общественного питания; Изучение производственных, торговых и подсобные помещения предприятий общественного питания;	
Тема 1.3. Производственные, торговые и подсобные помещения ресторана, оборудование, назначение.	Содержание	6
	Ознакомление с оборудованием предприятий общественного питания, назначение.	
Тема 1.4. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.	Содержание	6
	Организация рабочего места для выполнения подготовки зала и сервировки столов при обслуживании в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; соблюдение личной гигиены; организация рабочего места официанта, правила техники безопасности и охраны труда; подготовка торгового зала, расстановка мебели; проветривание и уборка;	

Тема 1.5. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.	Содержание	6
	Организация рабочего места для выполнения подготовки зала и сервировки столов при обслуживании в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; соблюдение личной гигиены; организация рабочего места официанта, правила техники безопасности и охраны труда; подготовка торгового зала, расстановка мебели; проветривание и уборка;	
Тема 1.6. Подготовка к работе столовой посуды: фарфоровой, фаянсовой, металлической.	Содержание	6
	Получение и подготовка посуды; Получение и подготовка приборов; Получение и подготовка столового белья; Подготовка к работе фарфоровой, фаянсовой; Подготовка к работе металлической посуды. Их формы, размеры, назначение.	
Тема 1.7. Подготовка к работе стеклянной, хрустальной посуды.	Содержание	6
	Подготовка к работе стеклянной, хрустальной посуды. Формы, размеры, назначение.	
Тема 1.8. Подготовка к работе столовых приборов.	Содержание	6
	Подготовка к работе столовых приборов. Их назначение, требования к ним.	
Тема 1.9. Подготовка к работе столового белья.	Содержание	6
	Подготовка к работе столового белья, ассортимент, размеры.	
Тема 1.10. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.	Содержание	6
	Изучение организации рабочего места официанта; Подготовка к работе столового белья, накрывание столов скатертями;	
Тема 1.11. Предварительная сервировка столов.	Содержание	6
	Отработка техники накрытия стола скатертью; Отработка техники замены скатерти во время обслуживания;	
Тема 1.12. Сложить салфетки простыми способами.	Содержание	6
	Организация рабочего места официанта; Подготовка к работе столового белья; Получение навыков складывания салфеток простыми способами;	
Тема 1.13. Сложить салфетки сложными способами.	Содержание	6
	Организация рабочего места официанта; Подготовка к работе столового белья; Получение навыков складывания салфеток сложными способами;	
Тема 1.14. Подготовить к работе специи, приправы.	Содержание	6
	Организация рабочего места официанта; Подготовка к работе специй, приправ;	
Тема 1.15. Отработать технику работы с подносом.	Содержание	6
	Отработка техники работы с подносом;	
Тема 1.16. Выполнить предварительную сервировку к завтраку, обеду.	Содержание	12
	Выполнение предварительной сервировки к завтраку; Выполнение предварительной сервировки к обеду;	
Тема 1.17. Выполнить предварительную сервировку к ужину.	Содержание	6
	Выполнение предварительной сервировки к ужину;	

Тема 1.18. Выполнить предварительную сервировку к банкету.	Содержание	6
	Выполнение предварительной сервировки к банкету.	
Тема 1.19. Меню и прейскуранты.	Содержание	6
	Принципы составления меню; Составление меню; Составление прейскурантов.	
Тема 1.20. Обслуживание посетителей в торговом зале.	Содержание	6
	Выполнять все виды работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; Встреча гостей (в вестибюле, торговом зале, у стола); Размещение гостей за столом; Поведение официанта во время обслуживания; Подача меню и прейскуранта;	
Тема 1.21. Отработка техники приёма и оформления заказа.	Содержание	6
	Получение продукции буфета (бара), проверка её качества и соответствия заказу. Техника подачи вино - водочных изделий. Выполнение техники приёма и оформления заказа;	
Тема 1.22. Выполнение передачи заказа в буфет (бар), на производство.	Содержание	6
	Передача заказа в буфет (бар), на производство; Получение продукции буфета (бара); Проверка качества продукции и соответствия заказу; Подача вино - водочных изделий;	
Тема 1.23. Подача и разлив вина. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков	Содержание	6
	Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. Подача и разлив вина. Декантация вина. Подача и разлив алкогольных напитков. Подача и разлив безалкогольных напитков	
Тема 1.24. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказанными блюдами и напитками.	Содержание	6
	Осуществлять прием заказа на блюда и напитки; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	
Тема 1.25. Подача и разлив вина. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	Содержание	6
	Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. Подача и разлив вина. Декантация вина. Подача и разлив алкогольных напитков. Подача и разлив безалкогольных напитков.	
Тема 1.26. Правила подачи блюд, напитков.	Содержание	6
	Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.	
Тема 1.27. Отработка приёмов подачи блюд и напитков	Содержание	6
	Подача к столу блюд «русским» способом. Подача к столу блюд «французским» способом.	

французским, английским, русским, европейским способом.	Подача к столу блюд «английским» способом. Подача к столу блюд «американским» способом. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. Подача к столу блюд «русским» способом. Подача к столу блюд «французским» способом. Подача к столу блюд «английским» способом. Подача к столу блюд «американским» способом.	
Тема 1.28. Подбор посуды и подача холодных блюд и закусок. Подбор посуды и подача горячих закусок.	Содержание	6
	Подбор посуды и подача холодных блюд и закусок; Подбор посуды и подача горячих закусок;	
Тема 1.29. Подбор посуды и подача первых блюд.	Содержание	6
	Подбор посуды и подача первых блюд.	
Тема 1.30. Подбор посуды и подача вторых горячих блюд.	Содержание	6
	Подбор посуды и подача вторых горячих блюд;	
Тема 1.31. Подбор посуды и подача десертных блюд.	Содержание	6
	Подбор посуды и подача десертных блюд; Соблюдение правил этикета и норм поведения за столом.	
Тема 1.32. Подбор посуды и подача горячих и холодных напитков.	Содержание	6
	Подбор посуды и подача горячих напитков; Подбор посуды и подача холодных напитков;	
Тема 1.33. Правила расчета с посетителем. Сбор использованной посуды	Содержание	6
	Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. Отработка сбора использованной посуды разными способами. Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкет.	

Тема 1.34. Банкет с полным обслуживанием официантами	Содержание	6
	Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.	
Тема 1.35. Дипломатические приемы	Содержание	
	Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей. Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.	
Тема 1.36. Банкет с частичным обслуживанием официантами	Содержание	6
	Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.	
Тема 1.37. Банкет фуршет	Содержание	6
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.	
Тема 1.38. Банкет коктейль	Содержание	6
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.	
Тема 1.39. Банкет чай	Содержание	6
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.	
Тема 1.40. Рекомендация вина к блюдам	Содержание	6
	Подбор вина к блюду. Эногастрономия. Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/	
Тема 1.41. Фраппирование, шамбрирование вина	Содержание	6
	Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.	
Тема 1.42. Приготовление фондю	Содержание	6
	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.	
Тема 1.43. Фламбирование блюд	Содержание	6
	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования.	
Тема 1.44. Транширование птицы	Содержание	6
	Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование птицы.	
Тема 1.45. Тематические банкеты	Содержание	6
	Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение» Отработка умений и навыков по организации и обслуживании выездного банкета «День города».	
Тема 1.46. Организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов	Содержание	6
	Получение навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака. Получение навыков по организации питания участников конференций, семинаров,	

	симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы.	
Промежуточная аттестация в форме....		Диф зачет
ПП 02. ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		
Раздел N. 2 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		216
Тема 1.1. Подготовка бара к обслуживанию. Подготовки барной стойки к обслуживанию.	Содержание	6
	Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.	
Тема 1.2. Организация рабочего места бармена за барной стойкой. Подготовка барного стекла для приготовления коктейлей.	Содержание	6
	Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.	
Тема 1.3. Организация встречи и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. Организация работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.	Содержание	6
	Закрепить полученные знания при организации работы по встрече и приеме гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.	
Тема 1.4. Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров.	Содержание	6
	Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.	
Тема 1.5. Отработка различных стилей работы бармена	Содержание	6
	Стили работы бармена. Закрепление практических навыков по технике стилей работы бармена. Закрепление практических навыков по организации рабочего места, подбору посуды, инвентаря. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.6. Откупоривание бутылок и техника розлива основных напитков в баре.	Содержание	6
	Техника откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.7. Приготовление и подача горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая	Содержание	
	Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных	6

	сортов чая. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.8. Приготовление и подача горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.	Содержание	
	Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	6
Тема 1.9. Приготовление и подача безалкогольных напитков.	Содержание	
	Техника приготовления и подачи безалкогольных напитков. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
Тема 1.10. Приготовление и подача коктейлей методом шейк, стир, билд, бленд.	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи коктейлей методом шейк. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	

Тема 1.11. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков на основе молока.	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.12. Приготовление и подача безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья.	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.13. Приготовление и подача смешанных напитков на основе водки.	Содержание	6
	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.14. Приготовление и подача смешанных напитков на основе виски.	Содержание	6
	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.15. Приготовление и подача смешанных напитков на основе текилы.	Содержание	6
	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	

Тема 1.16. Приготовление и подача смешанных напитков на основе коньяка.	Содержание	6
	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.17. Приготовление и подача смешанных напитков на основе джина.	Содержание	6
	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.18. Приготовление и подача смешанных напитков на основе рома.	Содержание	6
	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.19. Приготовление и подача смешанных напитков на основе шампанского	Содержание	6
	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.20. Приготовление и подача группы слоистых	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («Б-52» , «Медуза», «Российский флаг»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.21. Приготовление и подача группы сливочно-десертных коктейлей.	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»). Закрепление практических	

	навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.22. Приготовление и подача коктейлей группы «Фраппе».	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе»(битый, колотый) : «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.23. Приготовление и подача коктейлей группы Остер.	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи коктейлей группы Остер Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.24. Приготовление и подача коктейлей группы Флиппов.	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.25. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.26. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для	

	приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.27. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей.	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.28. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.29. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.30. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов.	Содержание	6
	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.31. Приготовление и подача простых закусок	Содержание	6
	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче простых закусок. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления простых закусок. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче простых закусок	

Тема 1.32. Приготовление кофейных напитков	Содержание	6
	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче кофейных напитков. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления кофейных напитков. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче кофейных напитков	
Тема 1.33. Приготовление кофейных напитков с молоком	Содержание	6
	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче кофейных напитков. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления кофейных напитков. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче кофейных напитков	
Тема 1.34. Приготовление напитков на вынос	Содержание	6
	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче напитков на вынос. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитков на вынос. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков на вынос	
Тема 1.35. Техника принятия и оформления платежей.	Содержание	6
	Отработать технику принятия и оформления платежей	
Тема 1.36. Техника подготовки бара, буфета к закрытию.	Содержание	6
	Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию	
Промежуточная аттестация в форме.		Диф зачет
ПП 03. ПМ 03. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников		
Раздел N. 3 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников		36
Тема 1 Организация работы зала и стандарты сервиса. Понятие «предприятие общественного питания», его особенности, краткая характеристика основных типов предприятий о/п	Содержание	6
	Изучение специфики конкретного типа предприятия (ресторан, кафе, бар), его концепции и целевой аудитории. Анализ структуры управления: взаимодействие между залом, кухней, бухгалтерией и службой снабжения. Роль администратора как менеджера среднего звена. Составление схемы взаимодействия подразделений ресторана. Ознакомление с должностной инструкцией администратора и стандартами обслуживания данного заведения. Наблюдение за работой хостес и официантов во время реальной посадки гостей.	
Тема 2 Управление персоналом. Структура предприятия, основные подразделения, их функции	Содержание	6
	Формирование бригад официантов на смену с учетом их квалификации и загрузки зала. Правила составления графика выхода на работу. Вводный	

	инструктаж перед сменой (проводимый наставником). Дисциплинарная ответственность: виды нарушений (опоздание, несоблюдение формы, конфликт с гостем) и порядок оформления взысканий. Участие в составлении графиков. Проведение мини-инструктажа для стажеров-официантов. Присутствие при разрешении конфликтной ситуации между сотрудником и гостем под руководством управляющего.	
Тема 3 Контроль качества продукции и документооборот. Формирование смены официантов, учет выхода на работу	Содержание	6
	Обязанности администратора при приемке товара от поставщиков. Проверка сопроводительных документов: товарно-транспортные накладные, счета-фактуры и сертификаты соответствия/качественные удостоверения. Процедура отказа в приемке некачественного или некомплектного товара. Практическая работа: Сопровождение кладовщика или шеф-повара при приемке скоропортящейся продукции (молоко, овощи, мясо). Проверка наличия и сроков действия сертификатов. Оформление акта о расхождениях или отказе в приемке.	
Тема 4 Операционное управление кассовой зоной. Контроль за наличием сертификатов качества продукции, поступающие на кухню предприятия	Содержание	6
	Контроль работы кассира-администратора. Порядок открытия и закрытия кассовой смены. Разбор типичных ошибок при проведении операций (неправильный ввод суммы, неверное количество позиций). Работа с банковским терминалом и системой безналичной оплаты. Действия при сбое кассового ПО. Практическая работа: Выполнение функций старшего кассира: сверка наличности в начале смены, контроль за правильностью пробития чеков, разрешение спорных ситуаций с гостями по поводу счета, подготовка выручки к инкассации.	
Тема 5 Управление меню и инвентаризация. Должностная инструкция кассира ресторана (кафе). Порядок ведения кассовой книги.	Содержание	6
	Причины постановки блюд на «стоп-лист». Коммуникация с шеф-поваром и официантами по вопросам замены ингредиентов. Основы проведения плановых и внеплановых инвентаризаций в баре и на кухне. Выявление излишков и недостач, анализ причин списания. Практическая работа: Актуализация стоп-листа в системе автоматизации. Участие в выборочной инвентаризации бара (снятие остатков алкоголя) или кухни (подсчет заготовок). Помощь в оформлении актов списания	
Тема 6 Перечень требований производственной санитарии и гигиены (способы их Осуществления).	Содержание	6
	Понимание процесса движения товаров: от заявки на закупку до списания в производство. Функции заведующего складом и его взаимодействие с администратором зала. Документальное оформление внутренних перемещений продуктов со склада на кухню (требования-накладные).	

	Практическая работа: Оформление требования-накладной на выдачу продуктов из кладовой на кухню для банкета или текущей смены. Подготовка отчета по движению продуктов за день.	
Промежуточная аттестация в форме.		Диф зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ладнова,О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ляднова, С.Я. Корячкина. - Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный
2. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова : - Москва : Кронус, 2021. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –237с. – (Среднее профессиональное образование). текст непосредственный.
4. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). текст непосредственный.
5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. текст непосредственный.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. –160с. текст непосредственный.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. текст непосредственный.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2020. – 128 с. – текст непосредственный.
9. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. текст непосредственный.
10. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., 8 с цв. ил.текст непосредственный.
11. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – текст непосредственный.

12. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., 16 с. цв. вкл. текст непосредственный.

Интернет-ресурсы

Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://chocomocco.ru/
Всероссийский портал Restorantte http://www.horeca.ru/
Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html
Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.breadsalt.ru/
Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.gastronom.ru/
Информационно-поисковая система www.restoran.ru
Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” http://restorus.com/
Психология делового общения [Сайт]: http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.
Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]:: http://sam-sebe-psycholog.ru
Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://travelfood.ru/
Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” http://www.horeca.ru/
Сайт компании “Restcon: ресторанный нсалтинг” http://restcon.ru/
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://cook-alliance.ru/library/
Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eknigi.org/kulinarija/
Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eda.ru/ Режим доступа: http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант бармен.

производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

производственная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1 ОК 1-9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Умеет выполнять расстановку мебели в торговом зале; Осуществляет подготовку столового белья, столовой посуды и приборов к работе;	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		Соблюдает правила техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; Планирует рационально деятельность, выбора и применения методов и способов; Организует рационального рабочее место	
	ПК 1.2 ОК 1-9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; Умеет пояснять кулинарную характеристику, правила сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды; Умеет правильно применять методы организации официантов; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 1.3 ОК 1-9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; Умеет правильно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; осуществляет профессионально подачи	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		блюд и напитков гостям различными способами; Умеет работать в команде; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Умеет эффективно общаться с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. Производит правильный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.	
	ПК 1.4 ОК 1-9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Выполняет быстрое и качественное обслуживание потребителей; Умеет работать в команде; Производит верный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы; Выбирает верные сервировки стола при различных формах обслуживания; Умеет искать в нормативно-технологической документации информацию, необходимую для процесса обслуживания; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.02	ПК 2.1 ОК 1-9	Знает виды и классификация баров; Знает планировочные решения баров; Умеет выполнять подготовку бара к обслуживанию; Знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; Следует правилам личной подготовки бармена к обслуживанию.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.2 ОК 1-9	Знает виды и методы обслуживания в баре;	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие

		Умеет принимать заказ и предоставлять пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; Обслуживает потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.	практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.3 ОК 1-9	Знает материально-техническое и информационное оснащение бара; Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; Применяет правила охраны труда; Применяет правила безопасности эксплуатации оборудования бара.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.4 ОК 1-9	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.5 ОК 1-9	Умеет выполнять приготовление простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления; Соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.6 ОК 1-9	Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.7 ОК 1-9	Умеет готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.03	ПК 3.1 ОК 1-9	Осуществлять работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий;	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		Обеспечивать контроль за сохранностью материальных ценностей; Консультировать посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг.	
	ПК 3.2 ОК 1-9	Обеспечивать чистоту и порядок в помещении и на прилегающей к нему или зданию территории; Контролировать соблюдение подчиненными работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, требований производственной санитарии и гигиены.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 3.3 ОК 1-9	Постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся работы предприятия, учреждения, организации; Структуру управления, права и обязанности работников и режим их работы; Правила и методы организации обслуживания посетителей;	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант бармен

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП.03	ПМ 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	Учебная практика	ознакомительная, технологическая	4	36

	в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников				
		Всего УП	X	X	36
ПП.03	ПМ 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Производственная практика	технологическая	4	36
		Всего ПП	X	X	36
		Итого практики	X	X	72

2026г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03 ПМ 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 132
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 133
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 133
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 133
2.2. Структура учебной практики 134
2.3. Содержание учебной практики 135
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 136
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 136
3.2. Учебно-методическое обеспечение 137
3.3. Общие требования к организации учебной практики 138
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 138
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 139

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант бармен и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП.03	ПМ 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	МДК.03.01 "Освоение профессии рабочего, должности служащего 20062 Администратор"

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК.3.1	Осуществлять работу с посетителями организации
ПК.3.2	Координировать деятельность персонала организации
ПК.3.3	Решать организационные и текущие вопросы

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:
ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
ВД 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

ВД 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Умения: - осуществлять работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий; -обеспечивать контроль за сохранностью материальных ценностей; - консультировать посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг; - принимать меры по предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций; - рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, проводить необходимые организационно-технические мероприятия; - осуществлять контроль за соответствующим оформлением помещений, следить за размещением, обновлением и состоянием рекламы внутри помещения и на здании; - обеспечивать чистоту и порядок в помещении и на прилегающей к нему или зданию территории; - контролировать соблюдение подчиненными работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, требований производственной санитарии и гигиены; - информировать руководство об имеющихся недостатках в обслуживании посетителей, принимаемых мерах по их ликвидации; - обеспечивать исполнение работниками указаний руководства предприятия, учреждения, организации. Навыки: - постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся работы предприятия, учреждения, организации; - структуру управления, права и обязанности работников и режим их работы; - правила и методы организации обслуживания посетителей; - виды оказываемых услуг; - основы экономики, организации труда и управления; - основы маркетинга и организации рекламы; - планировку и порядок оформления помещений и витрин; - основы эстетики и социальной психологии; - законодательство о труде; - правила внутреннего трудового распорядка; - правила и нормы охраны труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 03	36	рассредоточено	4	зачет

Всего УП	36	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 03.				36
ПК 3.1-3.3	Раздел 1. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Разбор скриптов приветствия и прощания, ролевые игры по разрешению конфликтных ситуаций, составление чек-листа готовности зала к открытию смены. Работа с планом зала в специализированном ПО или Excel, моделирование процесса посадки большой компании с учетом расположения столов и загруженности официантов. Понятие материальной ответственности сотрудника. Порядок открытия и закрытия кассовой смены. Прием наличных и безналичных платежей. Составление графика генеральных уборок, проверка маркировки продуктов на кухне, обучение правилам мытья рук и инвентаря. Анализ продаж и выявление кандидатов на вывод из меню, участие в выборочной инвентаризации, составление акта списания испорченного товара. Проверка партии овощей на соответствие накладной, оприходование товара в учетную систему, составление заявки поставщику на основе анализа остатков.	Тема 1. Материальная ответственность и санитарные нормы. Организация работы зала и стандарты гостеприимства. Должностная инструкция администратора ресторана.	6
			Тема 2. Управление бронированием и рассадка гостей, предварительные заказы.	6
			Тема 3. Материальная ответственность и работа с кассой. Составление кассовой отчетности; Закрытие смены, снятие выручки.	6
			Тема 4. Санитарно-гигиенические нормы и контроль качества. Контроль за процессом постановки блюд на стоп-лист. Участие администратора в инвентаризации товарных остатков.	6

			Тема 5. Методы организации труда официантов, барменов.	6
			Тема 6. Основы складского учета и документооборот. Прием и отпуск продуктов (товаров), документальное оформление складских операций	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				36

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 03. ПМ 03. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников		36
Раздел N. 3 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников		36
Тема 1. Материальная ответственность и санитарные нормы. Организация работы зала и стандарты гостеприимства. Должностная инструкция администратора ресторана.	Содержание	6
	Роль администратора как связующего звена между кухней, гостями и персоналом. Стандарты внешнего вида (dress code) и правила делового общения. Этикет телефонных переговоров. Психология взаимодействия с разными типами гостей. Разбор скриптов приветствия и прощания, ролевые игры по разрешению конфликтных ситуаций, составление чек-листа готовности зала к открытию смены.	
Тема 2. Управление бронированием и рассадка гостей, предварительные заказы.	Содержание	6
	Правила приема заявок на бронирование (телефон, онлайн-сервисы). Работа с листом ожидания и управление очередью при полной посадке. Оптимизация использования площади зала. Учет особых пожеланий гостей (день рождения, аллергия). Работа с планом зала в специализированном ПО или Excel, моделирование процесса посадки большой компании с учетом расположения столов и загруженности официантов.	

	Содержание	6

Тема 3 Материальная ответственность и работа с кассой. Составление кассовой отчетности; Закрытие смены, снятие выручки.	Понятие материальной ответственности сотрудника. Порядок открытия и закрытия кассовой смены. Прием наличных и безналичных платежей. Оформление возврата средств гостю. Проведение инкассации. Выполнение операций на учебном кассовом терминале, формирование Z-отчета, заполнение журнала кассира-операциониста.	
Тема 4 Санитарно-гигиенические нормы и контроль качества. Контроль за процессом постановки блюд на стоп-лист. Участие администратора в инвентаризации товарных остатков.	Содержание	6
	Основные требования санитарного законодательства к предприятию общественного питания. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом. Сроки годности заготовок и блюд. Действия при проверках контролирующих органов. Составление графика генеральных уборок, проверка маркировки продуктов на кухне, обучение правилам мытья рук и инвентаря.	
Тема 5 Методы организации труда официантов, барменов.	Содержание	6
	Причины постановки блюда на стоп-лист (отсутствие продукта, брак). Процедура ввода новых позиций и вывода старых из меню. Участие в проведении инвентаризации товарных остатков. Документальное оформление актов списания. Практика: Анализ продаж и выявление кандидатов на вывод из меню, участие в выборочной инвентаризации, составление акта списания испорченного товара.	
Тема 6 Основы складского учета и документооборот. Прием и отпуск продуктов (товаров), документальное оформление складских операций.	Содержание	6
	Порядок приемки товаров от поставщиков: проверка сопроводительных документов, количества и качества продукции. Оформление приходной накладной. Внутреннее перемещение товаров со склада на производство. Практика: Проверка партии овощей на соответствие накладной, оприходование товара в учетную систему, составление заявки поставщику на основе анализа остатков.	
Промежуточная аттестация в форме…		Диф зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ бар, банкетный зал, учебно-производственная зона «Официант», учебно-производственная зона «Бармен», учебно-производственная зона «Бариста», учебно-

производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение
3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания
1. Ладнова,О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ляднова, С.Я. Корячкина. - Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный
2. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова : - Москва : Кронус, 2021. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –237с. – (Среднее профессиональное образование). текст непосредственный.
4. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). текст непосредственный.
5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. текст непосредственный.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. –160с. текст непосредственный.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. текст непосредственный.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2020. – 128 с. – текст непосредственный.
9. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. текст непосредственный.
10. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., 8 с цв. ил.текст непосредственный.
11. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – текст непосредственный.
12. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., 16 с. цв. вкл. текст непосредственный.

Интернет-ресурсы

Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://chocomocco.ru/
Всероссийский портал Restorantte http://www.horeca.ru/
Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html
Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.breadsalt.ru/
Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.gastronom.ru/
Информационно-поисковая система www.restoran.ru
Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” http://restorus.com/
Психология делового общения [Сайт]: http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.
Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]:: http://sam-sebe-psycholog.ru

Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://travelfood.ru/
Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” http://www.horeca.ru/
Сайт компании “Restcon: ресторанный нсалтинг” http://restcon.ru/
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://cook-alliance.ru/library/
Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eknigi.org/kulinarija/
Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eda.ru/ Режим доступа: http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики
Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.
Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант бармен.
Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики
Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.03	ПК 3.1 ОК 1-9	Осуществлять работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий; Обеспечивать контроль за сохранностью материальных ценностей; Консультировать посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 3.2 ОК 1-9	Обеспечивать чистоту и порядок в помещении и на прилегающей к нему или зданию территории; Контролировать соблюдение подчиненными работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, требований производственной санитарии и гигиены.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 3.3 ОК 1-9	Постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся работы предприятия, учреждения, организации; Структуру управления, права и обязанности работников и режим их работы; Правила и методы организации обслуживания посетителей;	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 132
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 142
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 142
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики 142
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 143
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 143
2.2. Структура производственной практики 143
2.3. Содержание производственной практики 146
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 147
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 147
3.2. Учебно-методическое обеспечение 147
3.3. Общие требования к организации производственной практики **Error! Bookmark not defined.**
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики **Error! Bookmark not defined.**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **Error! Bookmark not defined.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП.03	ПМ. 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	МДК.03.01 "Освоение профессии рабочего, должности служащего 20062 Администратор"

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК.3.1	Осуществлять работу с посетителями организации
ПК.3.2	Координировать деятельность персонала организации
ПК.3.3	Решать организационные и текущие вопросы

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД 03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Умения: - осуществлять работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий; -обеспечивать контроль за сохранностью материальных ценностей; - консультировать посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг; - принимать меры по предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций; - рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, проводить необходимые организационно-технические мероприятия; - осуществлять контроль за соответствующим оформлением помещений, следить за размещением, обновлением и состоянием рекламы внутри помещения и на здании; - обеспечивать чистоту и порядок в помещении и на прилегающей к нему или зданию территории; - контролировать соблюдение подчиненными работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, требований производственной санитарии и гигиены; - информировать руководство об имеющихся недостатках в обслуживании посетителей, принимаемых мерах по их ликвидации; - обеспечивать исполнение работниками указаний руководства предприятия, учреждения, организации. Навыки: - постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся работы предприятия, учреждения, организации; - структуру управления, права и обязанности работников и режим их работы; - правила и методы организации обслуживания посетителей; - виды оказываемых услуг; - основы экономики, организации труда и управления; - основы маркетинга и организации рекламы; - планировку и порядок оформления помещений и витрин; - основы эстетики и социальной психологии; - законодательство о труде; - правила внутреннего трудового распорядка; - правила и нормы охраны труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	Курс / семестр
ПП. 03	36	концентрированно	4
Всего ПП	36	Х	Х

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 03. ПМ 03. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников				36
ПК 3.1-3.3 ОК 1-9	Раздел 1. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.	1. Разбор скриптов приветствия и прощания, ролевые игры по разрешению конфликтных ситуаций, составление чек-листа готовности зала к открытию смены. 2. Работа с планом зала в специализированном ПО или Excel, моделирование процесса посадки большой компании с учетом расположения столов и загруженности официантов. 3. Понятие материальной ответственности сотрудника. Порядок открытия и закрытия кассовой смены. Прием наличных и безналичных платежей. 4. Составление графика генеральных уборок, проверка маркировки продуктов на кухне, обучение правилам мытья рук и инвентаря. 5. Анализ продаж и выявление кандидатов на вывод из меню, участие в выборочной инвентаризации, составление акта списания испорченного товара. 6. Проверка партии овощей на соответствие накладной, оприходование товара в учетную систему, составление заявки поставщику на основе анализа остатков.	Тема 1 Организация работы зала и стандарты сервиса. Понятие «предприятие общественного питания», его особенности, краткая характеристика основных типов предприятий о/п;	6
			Тема 2 Управление персоналом. Структура предприятия, основные подразделения, их функции;	6
			Тема 3 Контроль качества продукции и документооборот. Формирование смены официантов, учет выхода на работу;	6
			Тема 4 Операционное управление кассовой зоной. Контроль за наличием сертификатов качества продукции, поступающие на кухню предприятия	6
			Тема 5 Управление меню и инвентаризация. Должностная инструкция кассира ресторана (кафе); Порядок ведения кассовой книги;	6

			Тема 6 Перечень требований производственной санитарии и гигиены (способы их осуществления).	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				36

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 03. ПМ 03. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников		
Раздел N. 3 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников		36
Тема 1 Организация работы зала и стандарты сервиса. Понятие «предприятие общественного питания», его особенности, краткая характеристика основных типов предприятий о/п	Содержание	6
	Изучение специфики конкретного типа предприятия (ресторан, кафе, бар), его концепции и целевой аудитории. Анализ структуры управления: взаимодействие между залом, кухней, бухгалтерией и службой снабжения. Роль администратора как менеджера среднего звена. Составление схемы взаимодействия подразделений ресторана. Ознакомление с должностной инструкцией администратора и стандартами обслуживания данного заведения. Наблюдение за работой хостес и официантов во время реальной посадки гостей.	
Тема 2 Управление персоналом. Структура предприятия, основные подразделения, их функции	Содержание	6
	Формирование бригад официантов на смену с учетом их квалификации и загрузки зала. Правила составления графика выхода на работу. Вводный инструктаж перед сменой (проводимый наставником). Дисциплинарная ответственность: виды нарушений (опоздание, несоблюдение формы, конфликт с гостем) и порядок оформления взысканий. Участие в составлении графиков. Проведение мини-инструктажа для стажеров-официантов. Присутствие при разрешении конфликтной ситуации между сотрудником и гостем под руководством управляющего.	
Тема 3 Контроль качества продукции и документооборот. Формирование смены официантов, учет выхода на работу	Содержание	6
	Обязанности администратора при приемке товара от поставщиков. Проверка сопроводительных документов: товарно-транспортные накладные, счета-фактуры и сертификаты соответствия/качественные удостоверения. Процедура отказа в приемке некачественного или некомплектного товара. Практическая работа: Сопровождение кладовщика или шеф-повара при приемке скоропортящейся продукции (молоко, овощи, мясо). Проверка наличия и сроков действия сертификатов. Оформление акта о расхождениях или отказе в приемке.	

Тема 4 Операционное управление кассовой зоной. Контроль за наличием сертификатов качества продукции, поступающие на кухню предприятия	Содержание	6
	Контроль работы кассира-администратора. Порядок открытия и закрытия кассовой смены. Разбор типичных ошибок при проведении операций (неправильный ввод суммы, неверное количество позиций). Работа с банковским терминалом и системой безналичной оплаты. Действия при сбое кассового ПО. Практическая работа: Выполнение функций старшего кассира: сверка наличности в начале смены, контроль за правильностью пробития чеков, разрешение спорных ситуаций с гостями по поводу счета, подготовка выручки к инкассации.	
Тема 5 Управление меню и инвентаризация. Должностная инструкция кассира ресторана (кафе). Порядок ведения кассовой книги.	Содержание	6
	Причины постановки блюд на «стоп-лист». Коммуникация с шеф-поваром и официантами по вопросам замены ингредиентов. Основы проведения плановых и внеплановых инвентаризаций в баре и на кухне. Выявление излишков и недостач, анализ причин списания. Практическая работа: Актуализация стоп-листа в системе автоматизации. Участие в выборочной инвентаризации бара (снятие остатков алкоголя) или кухни (подсчет заготовок). Помощь в оформлении актов списания	
Тема 6 Перечень требований производственной санитарии и гигиены (способы их Осуществления).	Содержание	6
	Понимание процесса движения товаров: от заявки на закупку до списания в производство. Функции заведующего складом и его взаимодействие с администратором зала. Документальное оформление внутренних перемещений продуктов со склада на кухню (требования-накладные). Практическая работа: Оформление требования-накладной на выдачу продуктов из кладовой на кухню для банкета или текущей смены. Подготовка отчета по движению продуктов за день.	
Промежуточная аттестация в форме.		Диф зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ладнова,О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ляднова, С.Я. Корячкина. - Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

2. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова : - Москва : Кронус, 2021. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –237с. – (Среднее профессиональное образование). текст непосредственный.
4. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). текст непосредственный.
5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. текст непосредственный.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. –160с. текст непосредственный.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. текст непосредственный.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2020. – 128 с. – текст непосредственный.
9. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. текст непосредственный.
10. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., 8 с цв. ил. текст непосредственный.
11. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – текст непосредственный.
12. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., 16 с. цв. вкл. текст непосредственный.

Интернет-ресурсы

Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://chocomocco.ru/
Всероссийский портал Restorantte http://www.horeca.ru/
Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html
Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.breadsalt.ru/
Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.gastronom.ru/
Информационно-поисковая система www.restoran.ru
Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” http://restorus.com/
Психология делового общения [Сайт]: http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.
Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]:: http://sam-sebe-psycholog.ru
Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://travelfood.ru/
Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” http://www.horeca.ru/
Сайт компании “Restcon: ресторанный нсалтинг” http://restcon.ru/
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://cook-alliance.ru/library/
Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eknigi.org/kulinarija/

Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://eda.ru/ Режим доступа: http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

3.3. Общие требования к организации производственной практики
Производственная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.
Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант бармен.
производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики
производственная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.03	ПК 3.1 ОК 1-9	Осуществлять работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий; Обеспечивать контроль за сохранностью материальных ценностей; Консультировать посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 3.2 ОК 1-9	Обеспечивать чистоту и порядок в помещении и на прилегающей к нему или зданию территории; Контролировать соблюдение подчиненными работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, требований производственной санитарии и гигиены.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 3.3 ОК 1-9	Постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся работы предприятия, учреждения, организации; Структуру управления, права и обязанности работников и режим их работы;	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		Правила и методы организации обслуживания посетителей;	