МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«ЕВПАТОРИЙСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование
Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Профессия
43.01.01 Официант, бармен

На базе среднего общего образования

Квалификация (и) выпускника
Официант, бармен, буфетчик

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 3 от 28.05.2025г.

Утверждено Приказом ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»: приказ № 67 от 28.05.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

_____ / Хуликова Н.Л./

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ»

_____ / _____ / _____
подпись

2025 год

Лист согласования

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» по профессии среднего профессионального образования (далее – ОПОП-П) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731.

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»

Согласовано с работодателем
ООО «ВЕРСАЛЬ»

_____
(должность, подпись, ФИО)

«___» _____202__ г.
М.П.

Согласовано с работодателем
ООО «ТАВРИЯ»

_____
(должность, подпись, ФИО)

«___» _____202__г.
М.П.

Содержание

Раздел 1. Общие положения
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы
1.2. Нормативные документы
1.3. Перечень сокращений
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:
3.2. Профессиональные стандарты
3.3. Осваиваемые виды деятельности
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции
4.3. Матрица компетенций выпускника
5.1. Учебный план
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)
5.4. Календарный учебный график
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы
5.7. Практическая подготовка
5.8. Государственная итоговая аттестация
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант, бармен разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 №932);
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

− Постановление Правительства Российской Федерации от 13.10.2020 №1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

− Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД- комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	33.013 Официант, бармен УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных(при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, а так же внеочередных медицинских осмотров в установленном законодательством РФ порядке. При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет.

Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731	
Квалификация (-и) выпускника	Официант, бармен	
в т.ч. дополнительные квалификации	Буфетчик	
Направленности (при наличии)	Официант, бармен	
Нормативный срок реализации на базе СОО	10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	1476	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	1476	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	***1332***	***1232***
общепрофессиональный цикл	**198**	**190**
профессиональный цикл	**1022**	**1002**
в т.ч. практика: - учебная - производственная - по профилю специальности/ преддипломная *(при наличии*)	684 *- 180* *- 504* *- 0*	684 *- 180* *- 504* *- 0*
ФК.00 Физическая культура	40	40
Вариативная часть образовательной программы	**144**	**144**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	144	144
Саморазвитие в условиях цифровой экономики	72	72
Системы автоматизации и техническое оснащение в сфере ресторанных услуг	72	72
Промежуточная аттестация	36	
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**36**	
Всего	**1476**	**1376**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	513 Официанты и буфетчики 5131 Официанты 5132 Буфетчики (бармены)	Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н	A Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена. B Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками. C- Руководство деятельностью бригады официантов /барменов. D-Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания.	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания. A/02.3 Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок B/01.4 Сервировка столов организации питания. B/02.4 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них. B/03.4 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания. B/04.4 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы. B/05.4 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания. B/06.4 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой. C/01.5 C/02.5 Планирование и

				организация работы бригады официантов/барменов. C/03.5 Контроль работы подчиненных, и подготовка отчетности о работе бригады официантов / барменов. D/01.6. Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания. D/03.6 Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания.
1	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	A/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации A/02.5 Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для использования и хранения A/07.5 Формирование отчетности по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обслуживание потребителей	ПМ.01 Обслуживание потребителей

организаций общественного питания.	организаций общественного питания.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.
Наименование вида деятельности	
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Официант, бармен, буфетчик

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		- 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);
		Знания:
		- 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		- 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;

		Знания:
		- 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 впрофессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	**Умения:**
		- 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;

	сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- 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;
		Знания:
		- 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	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	**Умения:**
		- 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;

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- 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 историческихфактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- 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 иитоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветскомпространстве; - 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	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		- 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 климатическихусловий 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 истихийных 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 деятельностипоспециальности; - 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 - 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 климатическихусловий региона;
		Знания:
		- 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;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижениежизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
		Знания:
		- 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные ибытовые), 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 важныхтем, 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 - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке примежличностном 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;
		Знания:

		- 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 при межличностном и межкультурном взаимодействии;

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	**Навыки:**
		оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		получении из столовой посуды, приборов и столового белья;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;

		контроле предварительной сервировки столов.
		Умения:
		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.
		Знания:
		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.
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа

		потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
		Умения:
		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 напитков, их сочетаемости с блюдами;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.
		Знания:
		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;
		информационные механизмы обслуживания;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	**Навыки:**
		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;
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Знания:
		особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	**Навыки:**
		сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;
		замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
		Знания:
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		приеме, оформлении и

		уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;
		досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещатьзаказпотребителя.
		Знания:
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
		информационную базу обслуживания в организации питания.
	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	**Навыки:**
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
		Умения:
		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;
		Знания:
		характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости

		напитков и блюд;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	**Навыки:**
		получении блюд из основного производства организации питания;
		получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
		контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
		требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.
	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	**Навыки:**
		подаче холодных закусок;
		подаче горячих закусок;
		подаче первых блюд;
		подаче вторых блюд;
		подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;
		подаче горячих напитков;
		подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
		Умения:
		подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;
		Знания:
		методы подачи блюд и напитков в организациях питания;
		правила и очередность подачи блюд и напитков.
	ПК 2.5. Изготавливать	**Навыки:**

	определенный ассортимент кулинарной продукции.	проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
		замене использованной посуды, приборов и столового белья.
		Умения:
		порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
		проводить презентации в присутствии потребителей;
		Знания:
		правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	**Навыки:**
		подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Умения:
		производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания;
		назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питании.
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	**Навыки:**
		подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;

		Умения: производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях; **Знания:** правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК. 3.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	**Владеть навыками:** – Идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации – Извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации – Загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая) Контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации
		Уметь: – Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой – Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации

		документированных сфер деятельности организации – Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации – Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации – Работать в графических редакторах – Обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения – Работать с текстовым редактором – Применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет – Размещать мультимедийные объекты в информационных системах – Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации Использовать поисковые системы
		Знать: – Виды технических носителей информации – Методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации – Стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер

		деятельности организации – Принципы организации информационных баз данных – Характеристики и распространенные форматы графических файлов – Основы компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации – Требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах Технические средства сбора, обработки и хранения информации
	ПК. 3.2. Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	Владеть навыками: □ Классификации и индексированию структурированных данных документированных сфер деятельности организации □ Проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации □ Ведения реестра документированных сфер деятельности Уметь: □ Проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации □ Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации □ Проводить

		инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации □ Формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации Знать: □ Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами □ Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации □ Принципы организации информационных баз данных □ Технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации
	ПК. 3.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	Владеть навыками: □ Сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации □ Обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации □ Заполнению отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Уметь:

		Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Знать: Специализированное программное обеспечение Внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности Методы представления информации Принципы, методы формирования отчетности Основы статистики Организационная структура и филиалы организации
	ПК. 3.4. Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы	Владеть навыками: Подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ Уметь: Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в

		наличной и безналичной формах □ Оформлять возврат оформленных платежей □ Формировать кассовые отчеты в специализированных программах Знать: □ Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания □ Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания □ Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов □ Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты □ Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания □ Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств □ Правила возврата платежей

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	33.013	А Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена.	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания. А/02.3 Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок
		ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	33.013	А Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта /	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания. А/02.3 Выполнение

				бармена. В Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.	заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок В/01.4 Сервировка столов организации питания. В/02.4 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них. В/03.4 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
		ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	33.013	А Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена. В	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания. А/02.3 Выполнение заданий бармена по приготовлению

				Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.	алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок В/01.4 Сервировка столов организации питания. В/02.4 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них. В/05.4 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания. В/03.4 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
		ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	33.013	А Обслуживание потребителей организаций питания под	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания.

				руководством официанта / бармена В Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.	А/02.3 Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок В/01.4 Сервировка столов организации питания. В/02.4 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них. В/03.4 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
	ВД 2 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	33.013	А Обслуживание потребителей организаций питания под руководством	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания.

				официанта / бармена С- Руководство деятельностью бригады официантов /барменов.	С/01.5 С/02.5 Планирование и организация работы бригады официантов/барменов. С/03.5 Контроль работы подчиненных, и подготовка отчетности о работе бригады официантов / барменов.
		ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	33.013	А Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена В Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания. А/02.3 Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок

		ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	33.013	А Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания. А/02.3 Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок
		ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	33.013	В Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.	В/04.4 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы.
		ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	33.013	А Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания. А/02.3 Выполнение заданий бармена по приготовлению

				B Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.	алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок B/01.4 Сервировка столов организации питания. B/02.4 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них. B/03.4 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
		ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	33.013	A Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания.
		ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли,	33.013	A Обслуживание потребителей	A/02.3 Выполнение заданий бармена по приготовлению

		различными методами, горячие напитки.		организаций питания под руководством официанта / бармена В Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.	алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок В/01.4 Сервировка столов организации питания. В/02.4 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них. В/03.4 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
ВД по запросу работодателя	ВД.03 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК. 3.1. Идентифицировать и извлекать структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации обслуживания общественного питания	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации
		ПК.			А/02.5

		3.2.Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности организации обслуживания общественного питания для использования и хранения			Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для использования и хранения
		ПК. 3.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации обслуживания общественного питания			A/07.5 Формирование отчетности по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии:

Индекс	**Наименование**	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																						
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)													
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3
Обязательная часть образовательной программы																								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																							
ОП.01	Основы культуры профессионального общения		о	о		о	о			о	о	о	о	о	о	о	о							
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	о	о		о					о	о	о	о	о										
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	о	о	о	о		о	о		о						о	о	о	о						
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности								о									о	о					
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	о		о										о				о						
П.00	Профессиональный цикл	о		о	о	о	о				о	о	о			о	о	о	о					
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания.																							
МДК.01.01	Организация и технология	о	о		о	о				о		о	о	о		о	о	о	о					

	обслуживания в общественном питании																							
УП.01	Учебная практика	о		о	о	о				о	о	о	о	о		о	о	о	о					
ПП.01	Производственная практика	о	о		о	о				о	о	о	о	о		о	о	о	о					
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	о	о		о	о				о	о	о	о	о		о	о	о	о	о	о	о	о	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	о	о	о						о				о				о	о	о	о	о	о	
УП.02	Учебная практика	о	о	о	о	о				о				о				о	о	о	о	о	о	
ПП.02	Производственная практика		о	о	о	о	о			о	о	о	о	о		о	о	о	о	о	о	о	о	
ФК.00	Физическая культура	о	о	о	о	о				о	о	о	о	о		о	о	о	о					

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих ППКРС

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Максимальная учебная нагрузка	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах			Объем образовательной программы в академических часах		Объем образовательной программы по курсам и семестрам	
						Учебные занятия	Практики	Промежуточная аттестация	Обязательная часть, ак.ч	Вариативная часть, ак.ч.	1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	80%	20%	12	13
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**503**	**342**	**324**	**324**	**0**	**22**	**287**	**216**	**230**	**112**
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	дз	60	**42**	40	40	0	2	60	0		42
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	60	**42**	40	40	0	2	60	0	42	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	э	60	**42**	36	36	0	6	60	0	42	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	59	**40**	40	40	0	2	59	0	40	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	48	**32**	30	30	0	2	48	0	32	
ОП.06ц	Саморазвитие в условиях цифровой экономики	дз	108	**72**	72	72	0	2	0	108	40	32
ОП.07*	Системы автоматизации и техническое оснащение в сфере ресторанных услуг	э	108	**72**	66	66	0	6	0	108	34	38
П.00	**Профессиональный цикл**		**1181**	**1022**	**1002**	**318**	**684**	**36**	**497**	**0**	**350**	**672**
ПМ.01	**Обслуживание потребителей организаций общественного питания.**		**646**	**566**	**556**	**160**	**396**	**18**	**250**	**0**	**350**	**216**
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	э	250	**170**	160	160	0	6	250	0	170	
УП.01	Учебная практика	дз	108	**108**	108	0	108	6		0	108	
ПП.01	Производственная практика	дз	288	**288**	288	0	288	6		0	72	216

ПМ.02	**Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**		**535**	**456**	446	**158**	**288**	**18**	**247**	**0**	**0**	**456**
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	э	247	**168**	158	158	0	6	247	0		168
УП.02	Учебная практика	дз	72	**72**	72	0	72	6		0		72
ПП.02	Производственная практика	дз	216	**216**	216	0	216	6		0		216
ФК.00	**Физическая культура**	**дз**	80	**40**	40	0	0	2	80	0	20	20
ПА	Промежуточная аттестация		36	**36**	0						12	24
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена**		36	**36**	0							36
	Объем образовательной программы в академических часах		**1836**	**1476**	**1366**	**642**	**684**	**60**	**864**	**216**	**612**	**864**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	**Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу отрасли и работодателя ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ»**	216/144		
2.	Саморазвитие в условиях цифровой экономики	108/72	2	Сцелью цифровизации
3.	Системы автоматизации и техническое оснащение в сфере ресторанных услуг	108/72	1	ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ»
	Итого	216/144		-

5.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Инструктаж о прохождении практики. Организация рабочего места официанта. Трудовая и технологическая дисциплина, культура обслуживания. Современные производственные технологии. Охрана труда и пожарная безопасность. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Предупреждение травматизма. Правила и инструкции по технике безопасности, их соблюдение. Противопожарная безопасность. Причины пожаров в помещениях. Меры предупреждения пожаров. Правила пользования электроинструментами и	ПП.01 Производственная практика	288	1	«УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» Оборудование рабочего места: Слайсер Посудомоечная машина Ледогенератор Стол производственный Кассовая станция R-keeper Станция официанта Моечная ванна Стационарный блендер Соковыжималка Холодильный шкаф Термопот Гейзерные насадки Стоппер-пробка Щипцы для льда Барные щипцы Стол круглый коктельный	Нечаева Татьяна Леонидовна

	электронагревательными приборами. Правила поведения учащихся при возникновении пожара. Ознакомление со структурой, режимом предприятия общественного питания. Производственные, торговые и подсобные помещения ресторана, оборудование, назначение. Организовать рабочее место официанта, правила техники безопасности и охраны труда. Составить перечень операций по подготовке торгового зала к обслуживанию Подготовка к работе столовой посуды: фарфоровой, фаянсовой, металлической. Подготовка к работе стеклянной, хрустальной посуды. Подготовка к работе столовых приборов. Подготовка к работе столового белья. Отработать технику				Барная стойка Весы Мельница для льда Барный коврик Сифон Контейнер Диспенсер Совок для льда Набор бокалов и фужеров Маргарита Набор для пунша Снифтер Набор столовых предметов Графин Кувшин Поднос Поднос круглый Нож сомелье Блюдо для закусок Нок бокс Айсбакет Френч пресс Питчер Шейкер бостон Стакан для смешивания Стрейнер Сквизер Даблстрейнер Нож Дозатор	

	накрывания стола скатертью и технику замены скатерти во время обслуживания. Сложить салфетки простыми способами. Сложить салфетки сложными способами. Подготовить к работе специи, приправы. Отработать технику работы с подносом. Выполнить предварительную сервировку к завтраку, обеду. Выполнить предварительную сервировку к ужину. Выполнить предварительную сервировку к банкету. Составление меню, прейскурантов. Встреча гостей (в вестибюле, торговом зале, у стола), размещение за столом. Подачаменю и прейскуранта. Отработка техники приёма и оформления заказа. Выполнение передачи заказа в буфет				Джигер Питчер Набор посуды Соковыжималка для цитрусовых Кофемашина Винный шкаф Стойка администратора Тележка для фламбе Горелка для карамелизации	

	(бар), на производство. Получение продукции буфета (бара), проверка её качества и соответствия заказу. Техника подачи вино - водочных изделий. Выполнить дополнительную сервировку стола в соответствии с заказанными блюдами и напитками. Отработка приёмов подачи блюд и напитков французским (в обнос), английским (с приставным столом), русским (в стол), европейским способом (порционно). Подбор посуды и подача холодных блюд и закусок. Подбор посуды и подача горячих закусок. Подбор посуды и подача первых блюд. Подбор посуды и подача вторых горячих блюд. Подбор посуды и подача десертных блюд. Подбор посуды и подача горячих и холодных					

	напитков. Расчет с посетителем. Уборка и замена использованной посуды, приборов, белья. Подготовка и обслуживание банкета-приёма с полным обслуживанием официантами. Подготовка и обслуживание банкета с частичным обслуживанием официантами. Подготовка и обслуживание банкета - чай. Обслуживание выездных банкетов – кейтеринг, барбекю. Организация, сервировка и обслуживание банкета – фуршет. Организация, сервировка и обслуживание банкета – коктейль. Выполнение обслуживания, проживающих в гостинице. Порядок подачи блюд и напитков					

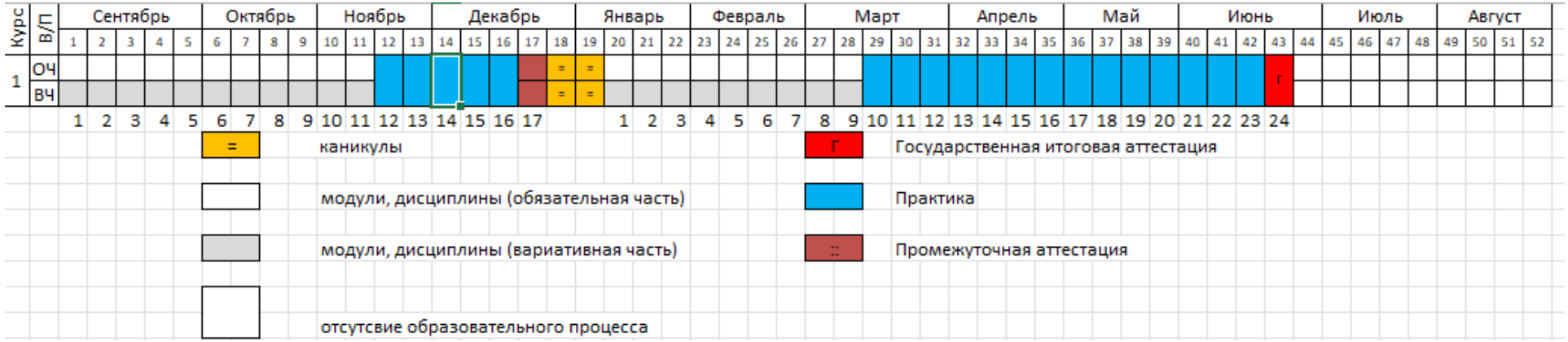
	в номер, работа с тележкой. Выполнение обслуживания по типу «шведский стол», репинский стол, зал - экспресс. Подготовка и обслуживание участниковсъездов и совещаний. Подготовка и обслуживание праздничных вечеров (свадьба, юбилей и т.д).					
2.	Тема 1.1. Подготовка оборудования к работе, подготовка посуды. Тема 1.2. Составление меню бара. Тема 2.1. Встреча гостей бара; отпуск напитков за барной стойкой. Тема 2.2. Исполнение заказа в баре. Техника подачи напитков. Тема 3.1. Подготовка оборудования бара к работе. Тема 4.1. Оформление отчета по кассе; составление инвентарной описи.	ПП.02 Производственная практика	216	1	«УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» Оборудование рабочего места: Слайсер Посудомоечная машина Ледогенератор Стол производственный Кассовая станция R-keeper Станция официанта Моечная ванна Стационарный блендер Соковыжималка Холодильный	Нечаева Татьяна Леонидовна

	Тема 5.1.Изготовление закусок в небольшом ассортименте. Тема 6.1. Ведение кассовых операций, расчет с потребителем. Тема 7.1 Технология приготовления длинных, средних, коротких смешанных напитков; напитков для компании; горячих смешанных напитков; аперитивов. Тема 7.2. Приготовление коктейлей – дижестивов. Приготовление экстрим, экзотических коктейлей. Тема 7.3. Приемы декантации и аэрации. Производственная практика Виды работ 1. Наименование темы Тема 1.1 Инструктаж по ОТ и ТБ на предприятии общественного питания. Подготовка к работе. Тема 1.2 Подготовка барной посуды, элементов оформления. Тема 1.3 Составление меню бара. Тема 1.4 Подготовка буфетной продукции.				шкаф Термопот Гейзерные насадки Стоппер-пробка Щипцы для льда Барные щипцы Стол круглый коктельный Барная стойка Весы Мельница для льда Барный коврик Сифон Контейнер Диспенсер Совок для льда Набор бокалов и фужеров Маргарита Набор для пунша Снифтер Набор столовых предметов Графин Кувшин Поднос Поднос круглый Нож сомелье Блюдо для закусок Нок бокс Айсбакет Френч пресс	

	Тема 2.1 Встреча гостей бара, техника отпуска напитков. Тема 2.2 Исполнение заказа в баре. Тема 2.3 Подача табачных изделий. Тема 2.4 Техника подачи напитков. Тема 3.1 Подготовка оборудования бара к работе. Тема 3.2 Отработка навыков эксплуатации оборудования. Тема 4.1 Оформление отчета по кассе; составление инвентарной описи. Тема 5.1 Изготовление закусок в небольшом ассортименте. Тема 5.2 Подбор посуды для подачи блюд. Тема 5.3 Фламбирование блюд. Тема 6.1 Ведение кассовых операций. Расчет с потребителем. Тема 7.1 Технология приготовления длинных, средних, коротких смешанных напитков;				Питчер Шейкер бостон Стакан для смешивания Стрейнер Сквизер Даблстрейнер Нож Дозатор Джигер Питчер Набор посуды Соковыжималка для цитрусовых Кофемашина Винный шкаф Стойка администратора Тележка для фламбе Горелка для карамелизации	

	напитков для компании; горячих смешанных напитков; аперитивов. Тема 7.2. Приготовление коктейлей – дижестивов. Тема 7.3. Приготовление экстрим, экзотических коктейлей. Тема 7.4. Приемы декантации и аэрации.					

5.4. Календарный учебный график



Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак.ч.		
1курс	23	828	12	432	11	396	1	36	1	36	0	0	18	648	5	180	13	468	1	36	2	1476
Всего	23	828	12	432	11	396	1	36	1	36	0	0	18	648	5	180	13	468	1	36	2	1476

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам (36 ак.ч. в неделю);

ПА – промежуточная аттестация (ПА)

П – практики

К – каникулы;

Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули *и/или* дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.01 Официант, бармен являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

− включает в себя *отдельные лекционного типа, семинары*, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на … курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

физиологии питания, санитарии и гигиены;

культуры профессионального общения;

товароведения пищевых продуктов;

безопасности жизнедеятельности;

организации обслуживания в общественном питании.

Лаборатории:

Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании

учебный ресторан или бар.

Мастерские и зоны по видам работ:

Мастерская бар

Мастерская банкетный зал

Зоны по виду работ: лаборатория технологии обслуживания в общественном питании.

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
– актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Шехмамбетова Айше Элемдаровна	ИП Якубов	Заведующий производством	12 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 95320, 00 рублей в год.

ПРИЛОЖЕНИЕ 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
Паспорт рабочей программы учебной практики	84
Паспорт рабочей программы производственной практики	110

2025 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 2025г.
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»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 58
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Ошибка! Закладка не определена.***
2. Структура и содержание профессионального модуля 68
2.1. Трудоемкость освоения модуля ***Ошибка! Закладка не определена.***
2.2. Структура профессионального модуля ***Ошибка! Закладка не определена.***
2.3. Содержание профессионального модуля ***Ошибка! Закладка не определена.***
3. Условия реализации профессионального модуля 94
3.1. Материально-техническое обеспечение 94
3.2. Учебно-методическое обеспечение 94
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....96

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1 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

1.2 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;	- номенклатура информационных источников, применяемых в

	- 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;	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	- 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;

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - 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	- 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

	точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	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; - 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	- 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; - 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

	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	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;

	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 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;	- 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; - 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 информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и	- 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 при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	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;	

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 напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя;	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; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях 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 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	требования охраны труда, производственной	сервировке стола с учетом вида массового

	мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;	санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях;	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 –	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в	204	138	250	170	10	160	-	70		

1.4 ОК 01-09	общественном питании										
	Учебная практика	108	108							108	
	Производственная практика	288	288								288
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	492	426	204	170	10	160	-	70	108	288

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	числе в форме практичес кой	анию которых способств
Раздел ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания				204/138	
МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании				204/138	
Тема 1.1.Основные типы организаций общественного питания	Содержание			2	
	1	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	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	2	Методы и формы обслуживания потребителей. Стандарты и нормативно – техническая документация регламентирующая деятельность Организаций общественного питания.		1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1. Основные типы 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 Новые технологии и формы обслуживания; Специальные формы обслуживания;				4	

Тема 1.2. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания.	Содержание			2	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	3	Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений.	Л. 1 Стр. 56-61 Стр.29-37	1	
	4	Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов.		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			20	
	5 6 7 8	Практическое занятие 1 Изучение ассортимента и назначение фарфоровой посуды	С.р 1	4	

	9 10 11 12	Практическое занятие 2 Изучение ассортимента и назначения металлической посуды	С.р.2	4	
	13 14 15 16	Практическое занятие 3 Изучение ассортимента и назначения стеклянной посуды	С.р.3	4	
	17 18 19 20	Практическое занятие 5 Способы расстилания и замены скатерти в торговом зале		4	
	21 22 23 24	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».				6	
Тема 1.4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Содержание				ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	Практические занятия			8	
	25 26 27 28	Практическое занятие 7 Составление меню со свободным выбором блюд	С.р.4	4	
	29 30 31 32	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;				6	
Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание				ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	Практические занятия			24	
	33 34 35 36	Практическое занятие 11 Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья.	С.р.6	4	
	37 38 39 40	Практическое занятие 12 Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку	С.р.7	4	
	41 42	Практическое занятие 13 Минимальная и предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4	

	43 44				
	45 46 47 48	Практическое занятие 14 Минимальная предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4	
	49 50 51 52	Практическое занятие 15 Дополнительная сервировка столов	С.р.8	4	
	53 54 55 56	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;				20	

Виды складывания салфеток. Составление слайдовой презентации «Виды и правила сервировки столов к завтраку, обеду, ужину».					
Тема 1.6 Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание			2	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	57	Встреча потребителей и размещение их за столом. Приём и оформление заказа. Работа с подносом. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Способы подачи блюд и закусок. Правила и техника уборки использованной посуды со стола. Порядок оформления счетов и расчета с потребителями. Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. Методы организации труда официанта	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 Конспект	1	
	58	Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный Правила и техника уборки использованной посуды со стола. Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок.		1	

		Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов. Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов. Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд. Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд. Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд. Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд. Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий. Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий). Ассортимент и характеристика горячих и холодных напитков. Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.	Л. 5 Стр.134- 138		
	Практические занятия			56	
	59 60 61 62 63	Практическое занятие 17 Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа	С.р.1	6	

	64				
	65 66 67 68 69 70	Практическое занятие 18 Приемы подачи заказа на производства с использованием компьютерно- кассосой системы	С.р.2	6	
	71 72 73 74	Практическое занятие 19 Способы переноса тарелок	С.р.3	4	
	75 76 77 78	Практическое занятие 20 Подача блюд русским способом	С.р.4	4	
	79 80 81 82	Практическое занятие 21 Подача блюд английским способом	С.р.4	4	

	83 84 85 86	Практическое занятие 22 Подача блюд французским способом	С.р.5	4	
	87 88 89 90	Практическое занятие 23 Подача блюд американским способом	С.р.5	4	
	91 92 93 94	Практическое занятие 24 Технология подачи вина к столу	С.р.6	4	
	95 96 97 98	Практическое занятие 25 Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков	С.р.6	4	
	99 100 101	Практическое занятие 26 Техника откупоривания бутылки игристого вина	С.р.7	4	

	102				
	103 104 105 106	Практическое занятие 27 Техника подачи бокалов с вином с подноса	С.р.7	4	
	107 108 109 110	Практическое занятие 28 Правила уборки использованной посуды со стола	С.р.7	4	
	111 112 113 114	Практическое занятие 29 Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом	С.р.8	4	

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».				20	
Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов	Содержание			2	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	115	Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств	Л. 5 Стр.171-191	1	
	116	Банкет за столом с полным обслуживанием официантом. Обслуживание гостей Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом. Банкет – фуршет. Особенности банкета.	Л. 5 Стр.191-194 Л. 5 Стр.201-213	1	

		Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания Банкет коктейль. Особенности банкета. Правила обслуживания. Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Банкет по типу «Буфет». Правила обслуживания. Банкет кофе в гостинной	Л. 5 Стр.218-223		
	Практические занятия			40	
	117 118 119 120	Практическое занятие 30 Подготовка к банкету. Сервировка столов	С.р. 1	4	
	121 122 123 124	Практическое занятие 31 Техника обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами	С.р. 2	6	

	125 126				
	127 128 129 130 131 132	Практическое занятие 32 Сервировка тематического стола	С.р. 3	6	
	133 134 135 136 137 138	Практическое занятие 33 Организация «Шведского стола»	С.р. 1	6	
	139 140 141 142 143	Практическое занятие 34 Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета	С.р. 2	6	

	144				
	145 146 147 148 149 150	Практическое занятие 35 Техника обслуживания банкета-коктейля	С.р.3	6	
	151 152 153 154 155 156	Практическое занятие 36 Техника обслуживания банкета-чая	С.р.4	6	
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				10	

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.					
Тема 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	Содержание			2	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	157	Обслуживание проживающих в гостинице. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. Обслуживание иностранных туристов. Классы туристических документов. Организация питания. Особенности питания иностранных туристов. Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание.	Л. 5 Стр.227-240 Л. 5 Стр.241-249	1	
	158	Современные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведский стол. Особенности форм обслуживания. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов. Расстановка	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1	

		обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Обслуживание встречи Нового года. Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания. Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания.			
	Практические занятия			12	
	159 160 161 162 163 164	Практическое занятие 37 Технология обслуживания в номерах гостиниц	С.р.1	6	
	165 166 167 168 169 170	Практическое занятие 38 Обслуживание банкета (ролевая игра)	С.р.3	6	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания				10	

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».			
Промежуточная аттестация по МДК 01.01			

Учебная практика Виды работ 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. Изучение ассортимента металлической посуды. Изучение ассортимента столовых приборов. Изучение ассортимента столового белья. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина. Подготовка зала к обслуживанию. Техника работы со скатертью Складывание салфеток различными способами Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию Специальные и прогрессивные формы обслуживания Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину Методы подачи блюд. Русский метод. Французский метод подачи блюд.		108	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4 ПК 3.4

Английский метод подачи блюд. Американский и комбинированный метод подачи блюд Правила подачи вино-водочных изделий. Правила подачи игристых вин. Встреча посетителей и прием заказа. Работа с ККС и приложением мобильный официант Расчет с посетителем. Использование POS-терминала. Подготовка к обслуживанию банкетов. Банкет с полным обслуживанием Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая. Приемы обслуживания банкета-фуршета. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля			
Производственная практика Виды работ Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. Ознакомление со структурой, режимом предприятия общественного питания. Производственные, торговые и подсобные помещения ресторана, оборудование, назначение. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей. Столовая посуда, приборы, столовое бельё Тема 1.4. Подготовка к работе столовой посуды: фарфоровой, фаянсовой, металлической. Подготовка к работе стеклянной, хрустальной посуды.		288	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4 ПК 3.4

Подготовка к работе столовых приборов. Подготовка к работе столового белья. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей. Предварительная сервировка столов. Сложить салфетки простыми способами. Сложить салфетки сложными способами. Подготовить к работе специи, приправы. Отработать технику работы с подносом. Выполнить предварительную сервировку к завтраку, обеду. Выполнить предварительную сервировку к ужину. Выполнить предварительную сервировку к банкету. Меню и прейскуранты. Обслуживание посетителей в торговом зале. Отработка техники приёма и оформления заказа. Выполнение передачи заказа в буфет (бар), на производство. Подача и разлив вина. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказанными блюдами и напитками. Подача и разлив вина. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков Правила подачи блюд, напитков. Отработка приёмов подачи блюд и напитков французским, английским, русским, европейским способом. Подбор посуды и подача холодных блюд и закусок. Подбор посуды и подача горячих закусок.			

Подбор посуды и подача первых блюд. Подбор посуды и подача вторых горячих блюд. Подбор посуды и подача десертных блюд. Подбор посуды и подача горячих и холодных напитков. Расчёт с посетителями. Уборка столов. Банкет с полным обслуживанием официантами Дипломатические приемы Банкет с частичным обслуживанием Банкет фуршет Банкет коктейль Банкет чай Рекомендация вина к блюдам Фраппирование, шамбрирование вина Приготовление фондю Фламбирование блюд Транширование птицы Тематические банкеты Организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, Обслуживанию гостей в кофейном зале			

Организации обслуживания по типу «шведский стол». Организации питания гостей в отеле. Ускоренные формы обслуживания Закрытие смены Отчетная документация Составление калькуляционных карт			
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 ОК 07 ОК 08 ОК 09	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.	
ПК 1.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03	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;	

ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	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 2025г.

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».

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 101

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 101

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 101

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

2. Структура и содержание профессионального модуля 111

2.1. Трудоемкость освоения модуля 111

2.2. Структура профессионального модуля 113

2.3. Содержание профессионального модуля 114

3. Условия реализации профессионального модуля 136

3.1. Материально-техническое обеспечение 136

3.2. Учебно-методическое обеспечение 136

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 138

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»

1.1 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.

1.2 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	- 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;

	процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - 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;	- 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

	- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	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; - 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	- 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; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при

	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	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

	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 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;	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; - 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,	- 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

	характерными для данной профессии;	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 информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной	- 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 при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	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;	

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;	предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать	рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; передачи заказа

	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
ПК 2.3	соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;	получения блюд из основного производства организации питания; 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	проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замены использованной посуды, приборов и столового белья;

		присутствии потребителей;	
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	72	72
производственная	216	216
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	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	535	158	247	168	10	158	-	79		
ОК 01-09	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	216	216								216
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	689	596	293	200	80	120	-	93	72	216

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	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент
1	2			3	
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах				293/200	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах					
Тема 1.1. Общие сведения о баре	Содержание			2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	1	Введение. Движение Профессионалы в России.	Л.2Стр 7-10 конспект	1	
	2	История возникновения баров.			
		Классификация баров, буфетов. Витрина бара. Характеристика подсобных помещений бара.		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				4	

1.Классификация баров. 2.Торгово-производственные помещения					
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Содержание			2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	3 4	Классификация оборудования. Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы».	Л.2 Стр.39-50 Конспект	1	
		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.100-107 конспект Л.2 Стр.108-119 конспект Л.7 Стр.336-337 конспект	1	
	Практические занятия			16	
	5 6 7 8	Практическое занятие 1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	С.р.1	4	

	9 10 11 12	Практическое занятие 2 Изучение барного инвентаря, его характеристика	С.р.2	4	
	13 14 15 16	Практическое занятие 3 Составление прейскуранта бара.	Оформить отчет	4	
	17 18 19 20	Практическое занятие 4 Составление карт вин и коктейлей бара.	Оформить отчет	4	
	Лабораторные работы			12	
	21 22 23 24 25 26	Лабораторная работа 1 Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	С.р.3	6	

	27 28 29 30 31 32	Лабораторная работа 2 Оформление витрины бара с учетом требования «Профессионалы».		6	
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.				4	
Тема 1.3. Техника работы бармена	Содержание			2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	33 34	Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства	Л.7Стр.392-398 Конспект	1	
		Стили работы бармена. ехника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства. Расчет с потребителями. Культура обслуживания.	Л.7 Стр.162-169 конспект	1	

		Кассовая документация. Учетно-отчетная документация в работе бармена. Окончание рабочего дня. Закрытие бара			
	Лабораторные работы			14	
	35 36 37 38	Лабораторная работа 3 Приготовление компонентов и гарниров для оформления смешанных напитков с учетом требования индустрии гостеприимства.	С.р.1	4	
	39 40 41 42 43 44	Лабораторная работа 4 Техника расчета с потребителями с использованием РРО».	С.р.2	6	
	45 46 47 48	Лабораторная работа 5 Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.		4	

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)				11	
Тема 1.4. Классификация смешанных напитков	Содержание			2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	49	Введение. История создания смешанных напитков.	Л.7 Стр.328 Конспект Л.3 Стр.32-34 Конспект	1	
	50	Классификация смешанных напитков Схемы составления смешанных напитков. Формулы коктейлей		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.	Содержание			2	ОК 01-

Характеристика баз	51 52	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	09 ПК 2.1-2.7
		Общие сведения о базах смешанных напитков.		1	
	Практические занятия			8	
	53	Практическое занятие 5 Характеристика крепкоалкогольных напитков.	С.р.1	4	

	54 55 56	- классификация по содержанию спирта и сахара; - правила и техника подачи алкогольных напитков; - правила сочетаемости напитков и блюд. - правила культуры обслуживания.			
	57 58 59 60	Практическое занятие 6 Характеристика виноградных вин.	С.р.2	4	
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			2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	Практические занятия			2	
	61 62	Практическое занятие 7 Ароматическая группа ССК. Соковая группа ССК Эмульгаторная группа ССК	С.р.1	2	
	Лабораторные работы			6	

	63 64 65 66 67 68	Лабораторная работа 6 Приготовление фруктово-ягодных и овощных коктейлей. Характеристика вин ароматической группы.	С.р.2	6	
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			6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	Лабораторные работы			6	
	69 70 71 72	Лабораторная работа 7 Приготовление сиропов. Сладко-ароматическая группа ВАК. Горько-ароматическая группа ВАК	С.р.1	6	

	73 74				
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			4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	Практические занятия			4	
	75 76 77 78	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	4	
	Лабораторные работы			6	
	79	Лабораторная работа 8 Приготовление коктейлей с шампанским.	С.р.2	6	

	80 81 82 83 84				
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, используемых в смешанных напитках	Содержание			2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	85	Практические занятия Гарнирование смешанных напитков. Характеристика модификаторов. Характеристика сопутствующих компонентов.	Д.Л.9 Стр.141-151 конспект	1	
	86	Сервировка смешанных напитков.		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			4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	Практические занятия			4	
	87 88 89 90	Практическое занятие Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков.		4	
	Лабораторные работы			30	
	91 92 93 94	Лабораторная работа 9 Приготовление коктейлей типа Сауэр.		6	

	95 96				
	97 98 99 100 101 102	Лабораторная работа 10 Приготовление слоистых коктейлей		6	
	103 104 105 106 107 108	Лабораторная работа 11 Приготовление коллинзов, хайболлов, физзов и др. ДСН		6	
	109 110 111 112 113	Лабораторная работа 12 Приготовление тодди, джулепов, грогов и др. ДСН.		6	

	114				
	115 116 117 118 119 120	Лабораторная работа 13 Приготовление пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов.		6	
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.				6	
Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных	Содержание			4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	Практические занятия			4	
	121 122	Практическое занятие Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков.		4	

напитков	123 124				
	Лабораторные работы			6	
	125 126 127 128 129 130	Лабораторная работа 14 Приготовление молочных коктейлей».		6	
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				4	
Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков	Содержание			4	ОК 01-09 ПК 2.1-
	Практические занятия			4	
	131	Составление технологических карт для приготовления смешанных		4	

	132 133 134	напитков на основе чая и кофе.			2.7
	Лабораторные работы			24	
	135 136 137 138 139 140	Лабораторная работа 15 Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ	С.р. 1	6	
	141 142 143 144 145 146	Лабораторная работа 16 «Приготовление кофе разными способами.	С.р. 2	6	
	147 148 149	Лабораторная работа 17 Приготовление какао, горячего шоколада.	С.р. 4	6	

	150 151 152				
	153 154 155 156 157 158	Лабораторная работа 18 Приготовление горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе		6	
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.				6	
Тема 1.13. Технология приготовления	Содержание			10	ОК 01-09
	Лабораторные работы			10	

простых закусок и десертов	159 160 161 162 163 164	Лабораторная работа 19 «Приготовление, оформление и отпуск бутербродов (открытых, закрытых, канапе, горячих)»	6	ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	165 166 167 168	Лабораторная работа 20 «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			6	
Промежуточная аттестация по МДК 02.01				
Учебная практика			72	ОК 01-

Виды работ Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте. Требования, предъявляемые к бармену Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия Изучение винных и барных карт ресторанов и баров. Изучение оборудования бара. Изучение столовой посуды, барного стекла для работы бармена. Оформление отчетно-финансовых документов 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 длинных, средних, коротких смешанных напитков; напитков для компании; горячих смешанных напитков; аперитивов Технология приготовления горячих напитков (чая) Технология приготовления горячих напитков (Кофе) Технология приготовления горячих напитков (Кофе) Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока		09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4

Напитков с фруктами и мороженым, сливками, "смузи" Технология приготовления и подачи коктейлей методом « шейк» «билд»,«стир», «мадл». Технология приготовления пуншей, крюшонов Технология приготовления джулепов, эгг –ногги, флипов, физав. Приготовление коктейлей – дижестивов. Приготовление экстрим, экзотических коктейлей. Приготовление и подача простых закусок (бутербродов, канапе, фингерфудов).		
Производственная практика Виды работ Подготовка бара к обслуживанию. Подготовки барной стойки к обслуживанию Организация рабочего места бармена за барной стойкой. Подготовка барного стекла для приготовления коктейлей. Организация встречи и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. Организация работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Отработка различных стилей работы бармена Откупоривание бутылок и техника розлива основных напитков в баре. Приготовление и подача горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая	216	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4

Приготовление и подача горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. Приготовление и подача безалкогольных напитков. Приготовление и подача коктейлей методом шейк, стир, билд, бленд. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков на основе молока. Приготовление и подача безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья. Приготовление и подача смешанных напитков на основе водки. Приготовление и подача смешанных напитков на основе виски. Приготовление и подача смешанных напитков на основе текилы. Приготовление и подача смешанных напитков на основе коньяка. Приготовление и подача смешанных напитков на основе джина. Приготовление и подача смешанных напитков на основе рома. Приготовление и подача смешанных напитков на основе шампанского Приготовление и подача группы слоистых Приготовление и подача группы сливочно-десертных коктейлей. Приготовление и подача коктейлей группы «Фраппе». Приготовление и подача коктейлей группы Остер Приготовление и подача коктейлей группы Флиппов. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс		

Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов. Приготовление и подача простых закусок Приготовление кофейных напитков Приготовление кофейных напитков с молоком Приготовление напитков на вынос Техника принятия и оформления платежей. Техника подготовки бара, буфета к закрытию.		
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.	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;	

ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06.	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 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	1	108
УП. 02	ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок	Учебная практика	ознакомительная, технологическая	2	72
		Всего УП	Х	Х	180
ПП. 01	ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Производственная практика	технологическая	1	288
ПП. 02	ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок	Производственная практика	технологическая	2	216
		Всего ПП	Х	Х	504
		Итого практики	Х	Х	684

2025г.

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 143

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 144

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 147

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 147

2.2. Структура учебной практики 147

2.3. Содержание учебной практики 153

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 162

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 162

3.2. Учебно-методическое обеспечение 162

3.3. Общие требования к организации учебной практики 164

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 164

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 165

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

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

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

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	Практический опыт / умения

деятельности	
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;

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	108	рассредоточено	1	зачет
УП. 02	72	концентрированно	2	зачет
Всего УП	180	Х	Х	Х

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01.				108
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; 4. рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; 5. подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами 6. расчета с	Тема 1.1. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта Структура предприятий общественного питания. Виды ПОП.	6
			Тема 1.2. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды. Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.	6
			Тема 1.3. Изучение ассортимента	6

		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;	металлической посуды. Изучение ассортимента столовых приборов. Изучение ассортимента столового белья.	
			Тема 1.4. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.	6
			Тема 1.5. Подготовка зала к обслуживанию. Техника работы со скатертью	6
			Тема 1.6. Складывание салфеток различными способами	6
			Тема 1.7. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию	6
			Тема 1.8. Специальные и прогрессивные формы обслуживания	6
			Тема 1.9. Сервировка стола к завтраку, обеду,	6

			ужину	
			Тема 1.10. Методы подачи блюд. Русский метод. Французский метод подачи блюд.	6
			Тема 1.11. Английский метод подачи блюд. Американский и комбинированный метод подачи блюд	6
			Тема 1.12. Правила подачи вино-водочных изделий. Правила подачи игристых вин.	6
			Тема 1.13. Встреча посетителей и прием заказа. Работа с ККС и приложением мобильный официант	6
			Тема 1.14. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала.	6
			Тема 1.15. Подготовка к обслуживанию банкетов. Банкет с полным обслуживанием	6

			Тема 16. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.	6
			Тема 1.17. Приемы обслуживания банкета-фуршета.	6
			Тема 1.18. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				108
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;	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	6

		9. подготовки бара, буфета к закрытию; 10. подготовки к обслуживанию выездного мероприятия	оборудования бара. Изучение столовой посуды, барного стекла для работы бармена. Оформление отчетно-финансовых документов	
			Тема 1.4. Встреча и прием гостей. Техника обслуживания Прием заказа Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой	6
			Тема 1.5. Системы автоматизации обслуживания Расчет с посетителем. Отчетность бармена	6
			Тема 1.6. Технология приготовления длинных, средних, коротких смешанных напитков; напитков для компании; горячих смешанных напитков;	6

			аперитивов	
			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» «билд»,«стир», «мадл».	6

			Тема 1.10. Технология приготовления пуншей, крюшонов Технология приготовления джулепов, эгг – ногги, флипов, физав.	6
			Тема 1.11. Приготовление коктейлей – дижестивов. Приготовление экстрим, экзотических коктейлей.	6
			Тема 1.12. Приготовление и подача простых закусок (бутербродов, канапе, фингерфудов).	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				72

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		108
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании		108
Тема 1. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта Структура предприятий общественного питания. Виды	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Инструктаж по противопожарной	

ПОП.	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.	
Тема 2. 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. Изучение образцов (форма, размеры, назначение) имеющейся фарфоровой и фаянсовой посуды. Изучение образцов (форма, размеры, объем, назначение) имеющейся стеклянной и хрустальной посуды.	
Тема 3. 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 4. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.	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 5. Подготовка зала к	Содержание	6

обслуживанию. Техника работы со скатертью	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)	
Тема 6. Складывание салфеток различными способами	Содержание	6
	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 7. 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 организации рабочего места. Способы полирования столовой посуды и приборов. Организация рабочего места официанта на подсобном столе (серванте официанта	
Тема 8. Техника работы официанта в торговом зале.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Способы переноса столовой посуды и столовых приборов в торговом зале. Техника работы с подносом.	
Тема 9. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	Содержание	6
	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	
Тема 10. Методы подачи	Содержание	6

блюд. Русский метод. Французский метод подачи блюд.	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.	
Тема 11. Английский метод подачи блюд. Американский и комбинированный метод подачи блюд	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология подачи супа, основного блюда, гарнира, соуса. Технология подачи супа, основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания, в соответствии со стандартам	
Тема 12. Правила подачи вино-водочных изделий. Правила подачи игристых вин.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Краткая характеристика основных вино-водочных изделий. Техника разлива напитков в бокалы. Подача напитков порционно. Технология презентации игристого вина. Техника откупоривания бутылки и розлива напитка, в соответствии со стандартам	
Тема 13. Встреча посетителей и прием заказа. Работа с ККС и приложением мобильный официант	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.	
Тема 14. 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. Закрепление умения заполнять бланки счетов официанта и выбивать счета с использованием компьютерно-кассовой системы. Отработка техники подачи счета посетителю.	
Тема 15. Подготовка к обслуживанию банкетов. Банкет с полным обслуживанием	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка приемов расстановки мебели в зале для банкета, подготовки столовой посуды, приборов, белья. Формирование умения сервировки банкетных столов	
Тема 16. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление русского способа подачи блюд. Отработка приемов подачи алкогольных и безалкогольных напитков и блюд разными способами	
Тема 17. Приемы обслуживания банкета-фуршета.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма обслуживания банкета-фуршета. Отработка приемов подачи напитков и блюд гостям с подноса.	
Тема 18. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма подготовки и обслуживания банкета. Подготовка торгового зала к проведению банкета. Закрепление приемов подачи напитков и блюд с подноса.	
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. 1 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	
Тема 3 Изучение оборудования бара. Изучение столовой посуды, барного стекла для работы бармена. Оформление отчетно-финансовых документов	Содержание	6
	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	Содержание	6
	Изучение техники приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный»,	

безалкогольных смешанных напитков на основе молока. Напитков с фруктами и мороженым, сливками, "смузи".	«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

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	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		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.	
	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 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	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		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; Умеет выполнять	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		подготовку бара к обслуживанию; Знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; Следует правилам личной подготовки бармена к обслуживанию.	
	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	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие

		баре; Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.	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

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 143

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 172

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 172

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики 173

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 176

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 176

2.2. Структура производственной практики 50

2.3. Содержание производственной практики 186

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 202

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 51

3.2. Учебно-методическое обеспечение 51

3.3. Общие требования к организации производственной практики

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики 53

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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	Навыки:

потребителей организаций общественного питания	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;

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	1
ПП. 02	216	концентрированно	2
Всего ПП	504	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; 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	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. Производственные, торговые и подсобные помещения ресторана, оборудование, назначение.	6
			Тема 1.3. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.	6

		инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	Столовая посуда, приборы, столовое бельё	
		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;	Тема 1.4. Подготовка к работе столовой посуды: фарфоровой, фаянсовой, металлической.	6
			Тема 1.5. Подготовка к работе стеклянной, хрустальной посуды.	6
			Тема 1.6. Подготовка к работе столовых приборов.	6
			Тема 1.7. Подготовка к работе столового белья.	6
			Тема 1.8. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей. Предварительная сервировка столов.	6
			Тема 1.9. Сложить салфетки простыми способами.	6
			Тема 1.10. Сложить салфетки сложными способами.	6
			Тема 1.11. Подготовить к работе специи, приправы. Отработать технику работы с	6

			подносом.	
			Тема 1.12. Выполнить предварительную сервировку к завтраку, обеду.	12
			Тема 1.13. Выполнить предварительную сервировку к ужину.	6
			Тема 1.14. Выполнить предварительную сервировку к банкету.	6
			Тема 1.15. Меню и прейскуранты.	6
			Тема 1.16. Обслуживание посетителей в торговом зале.	6
			Тема 1.17. Отработка техники приёма и оформления заказа. Выполнение передачи заказа в буфет (бар), на производство.	6
			Тема 1.18. Подача и разлив вина. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков	6
			Тема 1.19. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказанными блюдами и	6

			напитками.	
			Тема 1.20. Подача и разлив вина. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков	6
			Тема 1.21. Правила подачи блюд, напитков. Отработка приёмов подачи блюд и напитков французским, английским, русским, европейским способом.	6
			Тема 1.22. Подбор посуды и подача холодных блюд и закусок. Подбор посуды и подача горячих закусок.	6
			Тема 1.23. Подбор посуды и подача первых блюд.	6
			Тема 1.24. Подбор посуды и подача вторых горячих блюд.	6
			Тема 1.25. Подбор посуды и подача десертных блюд.	6
			Тема 1.26. Подбор посуды и подача горячих и	6

			холодных напитков.	
			Тема 1.27. Расчёт с посетителями. Уборка столов.	6
			Тема 1.28. Банкет с полным обслуживанием официантами	6
			Тема 1.29. Дипломатические приемы	6
			Тема 1.30. Банкет с частичным обслуживанием	6
			Тема 1.31. Банкет фуршет	6
			Тема 1.32. Банкет коктейль	6
			Тема 1.33. Банкет чай	6
			Тема 1.34. Рекомендация вина к блюдам	6
			Тема 1.35. Фраппирование, шамбрирование вина	6
			Тема 1.36. Приготовление фондю	6
			Тема 1.37. Фламбирование блюд	6
			Тема 1.38. Транширование птицы	6

			Тема 1.39. Тематические банкеты	6
			Тема 1.40. Организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов,	6
			Тема 1.41. Обслуживанию гостей в кофейном зале	6
			Тема 1.42. Организации обслуживания по типу «шведский стол».	6
			Тема 1.43. Организации питания гостей в отеле.	6
			Тема 1.44. Ускоренные формы обслуживания	6
			Тема 1.45. Закрытие смены Отчетная документация	6
			Тема 1.46. Составление калькуляционных карт	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	6

			водки.	
			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	6

			подача коктейлей группы «Фраппе».	
			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 (ГСН) группа пуншей.	6
			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

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. Производственные, торговые и подсобные помещения ресторана, оборудование, назначение.	Содержание	6
	Характеристика предприятий общественного питания; Изучение производственных, торговых и подсобные помещения предприятий общественного питания; Ознакомление с оборудованием предприятий общественного питания, назначение.	
Тема 1.3. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей. 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 1.4. 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 1.5. Подготовка к работе стеклянной, хрустальной посуды.	Содержание	6
	Подготовка к работе стеклянной, хрустальной посуды. Формы, размеры, назначение.	
Тема 1.6. Подготовка к работе	Содержание	6

столовых приборов.	Подготовка к работе столовых приборов. Их назначение, требования к ним.	
Тема 1.7. Подготовка к работе столового белья.	Содержание	6
	Подготовка к работе столового белья, ассортимент, размеры.	
Тема 1.8. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей. Предварительная сервировка столов.	Содержание	6
	Изучение организации рабочего места официанта; Подготовка к работе столового белья, накрывание столов скатертями; Отработка техники накрытия стола скатертью; Отработка техники замены скатерти во время обслуживания;	
Тема 1.9. Сложить салфетки простыми способами.	Содержание	6
	Организация рабочего места официанта; Подготовка к работе столового белья; Получение навыков складывания салфеток простыми способами;	
Тема 1.10. Сложить салфетки сложными способами.	Содержание	6
	Организация рабочего места официанта; Подготовка к работе столового белья; Получение навыков складывания салфеток сложными способами;	
Тема 1.11. Подготовить к работе специи, приправы. Отработать технику работы с подносом.	Содержание	6
	Организация рабочего места официанта; Подготовка к работе специй, приправ; Отработка техники работы с подносом;	
Тема 1.12. Выполнить предварительную сервировку к завтраку, обеду.	Содержание	12
	Выполнение предварительной сервировки к завтраку; Выполнение предварительной сервировки к обеду;	
Тема 1.13. Выполнить предварительную сервировку к ужину.	Содержание	6
	Выполнение предварительной сервировки к ужину;	
Тема 1.14. Выполнить предварительную сервировку к банкету.	Содержание	6
	Выполнение предварительной сервировки к банкету.	
Тема 1.15. Меню и	Содержание	6

прейскуранты.	Принципы составления меню; Составление меню; Составление прейскурантов.	
Тема 1.16. 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 1.17. Отработка техники приёма и оформления заказа. Выполнение передачи заказа в буфет (бар), на производство.	Содержание	6
	Получение продукции буфета (бара), проверка её качества и соответствия заказу. Техника подачи вино - водочных изделий. Выполнение техники приёма и оформления заказа; Передача заказа в буфет (бар), на производство; Получение продукции буфета (бара); Проверка качества продукции и соответствия заказу; Подача вино - водочных изделий;	
Тема 1.18. 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 1.19. 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 1.20. 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 1.21. Правила подачи блюд, напитков. Отработка приёмов подачи блюд и напитков французским, английским, русским, европейским способом.	Содержание	6
	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. 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 1.22. 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 1.23. Подбор посуды и подача первых блюд.	Содержание	6
	Подбор посуды и подача первых блюд.	
Тема 1.24. Подбор посуды и подача вторых горячих блюд.	Содержание	6
	Подбор посуды и подача вторых горячих блюд;	
Тема 1.25. Подбор посуды и подача десертных блюд.	Содержание	6
	Подбор посуды и подача десертных блюд; Соблюдение правил этикета и норм поведения за столом.	

Тема 1.26. Подбор посуды и подача горячих и холодных напитков.	Содержание	6
	Подбор посуды и подача горячих напитков; Подбор посуды и подача холодных напитков;	
Тема 1.27. 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 1.28. Банкет с полным обслуживанием официантами	Содержание	6
	Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.	
Тема 1.29. Дипломатические приемы	Содержание	
	Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей. Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.	
Тема 1.30. Банкет с частичным обслуживанием официантами	Содержание	6
	Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.	
Тема 1.31. Банкет фуршет	Содержание	6
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.	
Тема 1.32. Банкет коктейль	Содержание	6
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.	
Тема 1.33. Банкет чай	Содержание	6
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.	
Тема 1.34. Рекомендация вина к блюдам	Содержание	6
	Подбор вина к блюду. Эногастрономия.	

	Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/	
Тема 1.35. Фраппирование, шамбрирование вина	Содержание	6
	Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.	
Тема 1.36. Приготовление фондю	Содержание	6
	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.	
Тема 1.37. Фламбирование блюд	Содержание	6
	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ».	
Тема 1.38. Транширование птицы	Содержание	6
	Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование птицы.	
Тема 1.39. 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 1.40. 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.	
Тема 1.41. Обслуживанию	Содержание	6

гостей в кофейном зале	Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале. Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.	6
Тема 1.42. Организации обслуживания по типу «шведский стол».	Содержание	6
	Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак, обед, ужин	
Тема 1.43. Организации питания гостей в отеле.	Содержание	6
	Получение навыков по организации питания гостей в отеле. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина.	
Тема 1.44. Ускоренные формы обслуживания	Содержание	6
	Получение навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс. Получение навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед.	
Тема 1.45. Закрытие смены Отчетная документация	Содержание	6
	Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию. Составление анкеты для изучения потребительского спроса. Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации.	
Тема 1.46. Составление калькуляционных карт	Содержание	6
	Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт. Отработка знаний и умений в составлении технологических карт. Отработка умений в составлении акта на бой	

	посуды, порчу приборов. Обслуживание по типу "геридон. Итоговое занятие	
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. 1 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 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	6
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	Содержание	

подача безалкогольных напитков.	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	Содержание	6

подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов	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

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; Соблюдает правила техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; Планирует рационально	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		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	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		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;	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		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.	
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; 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	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.	
	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,	аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы,

		используя необходимые методы приготовления и оформления.	подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии

43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ» 212

«ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИЕНЫ».....17

«ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ».....35

«ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....47

«ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 5Ошибка! Закладка не определена.

«ОПБ.06 САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ».....72

«ОПБ.07 СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ В СФЕРЕ РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ».....82

2025г.

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа дисциплины
«ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **10**

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **10**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы культуры профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Основы культуры профессионального общения»:

- сформировать развернутое представление о структуре и функциях профессионального общения;
- сформировать способность к самоорганизации в процессе общения с коллегами и клиентами;
- обучить принципам и навыкам эффективного общения в профессиональной деятельности;
- сформировать компетенции выпускника, позволяющие ему осуществлять профессиональную деятельность.

Дисциплина «Основы культуры профессионального общения» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		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)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		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
		Знания:
		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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		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
		Знания:
		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	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
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	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		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 специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		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
		Знания:
		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

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции

Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	**Навыки:**
		оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		получении из столовой посуды, приборов и столового белья;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
		контроле предварительной сервировки столов.
		Умения:
		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.
		Знания:
		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.
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
		Умения:
		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 напитков, их сочетаемости с блюдами;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.
		Знания:

		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;
		информационные механизмы обслуживания;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	**Навыки:**
		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;
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Знания:
		особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм	**Навыки:**
		сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;
		замене и сборе

	организации питания	использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
		Знания:
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;
		досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещатьзаказпотребителя.
		Знания:
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
		информационную базу

		обслуживания в организации питания.
	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	**Навыки:**
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
		Умения:
		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;
		Знания:
		характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков и блюд;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	20
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	-
Всего	**60**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Психология и этика общения.		**12**	
Тема 1.1 Общение. Этическая культура	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-09 ПК 1.2, 1.3, 1.4, ПК 2.2
	Определение общения. Культура речи. Общие сведения об этической культуре. История этикета.	1	
	Кодекс профессиональной этики. Деловой этикет и его принципы. Словесный этикет. Деловой протокол.	1	
Тема 1.2 Эстетическая культура	**Содержание учебного материала**	**10**	
	Эстетический вкус и его значение в профессии официант, бармен. Внешний облик официанта, бармена.	1	
	Эстетика интерьера помещений предприятий общественного питания. Интерьер рабочего помещения.	1	
	Эстетика сервировки стола**.** Поведение за столом и других местах.	1	
	Культура телефонного общения. Деловая беседа. Деловая переписка. Деловой протокол.	1	
	Практические занятия	**6**	
	1.Решение профессиональных задач «Организация рабочего пространства».	1	
	2.Решение профессиональных задач «Применение правил делового этикета».	1	
	3.Изучение корпоративного имиджа в сфере обслуживания.	1	
	4.Демонстрационно-ролевая игра «Переговоры по телефону». Культура телефонного общения. Деловая беседа.	1	

	5.Визитные карточки в деловой жизни. Презентация визитной карточки.	1	
	6.Написание деловых писем. Деловая переписка.	1	
Самостоятельная работа обучающихся	Подготовка **информационных сообщений** по темам: «Роль этикета в моей будущей профессии» «Значение культуры речи в профессиональной карьере» «Ваш индивидуальный стиль и его адаптация к дресс-коду» «Интерьер рабочего помещения» «Техника ведения и этикет деловой беседы» «Особенности национальной этики» «Поведение за столом» «Правила, традиции, условности в международном общении» «Деловой протокол и этикет в разных странах» «Сувениры и подарки в деловой сфере»	**4**	
Раздел 2. Индивидуальные особенности личности в деловом общении		**8**	
Тема 2.1 Психологические типы человека.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-09 ПК 1.2, 1.3, 1.4, ПК 2.2
	Психология человека. Эмоциональный мир личности. Характер и темперамент личности. Воля.	1	
	Способности - важное условие в профессиональной деятельности. Эмоции и чувства. Управление своими эмоциями и чувствами.	1	
	Практические занятия	**2**	
	Психологические тесты: «Типы темперамента», «Эмоциональная чувствительность	1	
	«Распределение и переключение внимания» «Определение общих способностей».	1	
Тема 2.2 Психологические защиты. Барьеры в общении.	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Что такое психологические защиты. Общие характеристики защитных механизмов Стратегии защиты. Барьеры в общении.	1	

	Практические занятия	**2**	
	Построение конструктивного диалога в процессе общения.	1	
	Тренинг по выработке коммуникативных умений и навыков.	1	
Тема 2.3 Конструктивное общение. Контроль эмоций.	**Содержание учебного материала**	**1**	
	Способы снижения эмоциональной напряженности. Умение слушать. Виды слушания. Методы развития коммуникативных способностей.	1	
Самостоятельная работа обучающихся	Подготовка **информационных сообщений** по темам: 1. Психические свойства личности. 2.Способности - важное условие успеха в профессиональной деятельности.	**4**	
Раздел 3. Психологические аспекты делового общения.		**12**	ОК 01-09 ПК 1.2, 1.3, 1.4, ПК 2.2
Тема 3.1. Культура общения в профессиональной сфере	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Общение - основа человеческого бытия. Классификация видов общения. Функции общения.	1	
	Роль восприятия в процессе общения. Понимание в процессе общения.	1	
	Общение как взаимодействие. Вербальное и невербальное общение	1	
	Успех делового общения.	1	
	Резюме: особенности, виды, правила оформления.	1	
	Собеседование при поступлении на работу.	1	
	Практические занятия	**6**	
	Освоение различных техник и приемов общения	2	
	Отработка «Собеседование»	2	
	Оттачивание «Составление резюме»	2	
Самостоятельная работа обучающихся	Подготовка информационных сообщений по темам: 1.Психологические особенности делового общения и его специфика в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена. 2.Механизмы взаимопонимания в общении. 3.Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы,	**6**	

	убеждения. 4.Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности официанта, бармена.		
Раздел 4. Конфликты в деловом общении.		**8**	
Тема 4.1 **Конфликт, методы разрешения конфликтов**	**Содержание учебной дисциплины:**	**4**	ОК 01-09 ПК 1.2, 1.3, 1.4, ПК 2.2
	Конфликт и его структура.	1	
	Эмоциональное реагирование и саморегуляция в конфликтах. Стратегия и правила поведения в конфликтах.	1	
	Практические занятия	**2**	
	Решение профессиональных задач: «Анализ конфликтных ситуаций».	1	
	Решение профессиональных задач: «Анализ конфликтных ситуаций».	1	
Тема 4.2 **Причины конфликтов в организации**	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Этапы разрешения конфликта. Основные приемы, необходимые для предотвращения конфликта. Правила поведения в служебной обстановке.	1	
	Непроизводственные причины конфликтов. Кодекс поведения в конфликте. Культура преобразования и разрешения конфликтов».	1	
	Практические занятия	**2**	
	Определение стратегии поведения в конфликтной ситуации. «Культура преобразования и разрешения.	1	
	Определение стратегии поведения в конфликтной ситуации. «Культура преобразования и разрешения.	1	
Самостоятельная работа обучающихся	Подготовка к дифференцированному зачёту.	**4**	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)		**2**	
Всего		**60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
4	Полка настенная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
5	Полка напольная с тумбой	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
6	Стеллаж напольный (пластиковый)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
7	Полки для цветов (напольные)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
8	Тумба с ящиками	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
9	Стенды информационн	Оборудование	Основное	критически важные	ОП.01

	ые - В мире литературы; - В мире русского языка; - Охрана труда и безопасность			характеристик и позиции отсутствуют	
10	Учебники по русскому языку для 10-11 кл. под редакцией Рыбченковой Л.М.		специализированные		ОП.01
11	Учебники по литературе для 11 класс в 2-х частях под редакцией Журавлёва В.П.		специализированные		ОП.01
12	Наглядные пособия (базовый уровень) по литературе: Ф.М. Достоевский Н.А. Некрасов И.С. Тургенев А.С. Пушкин Н.В. Гоголь М.Ю. Лермонтов	НП	специализированные		ОП.01
13	Бюсты русских писателей: А.С. Пушкин М.Ю. Лермонтов А.П. Чехов М.Е. Салтыков-Щедрин С.А. Есенин Н.В. Гоголь Ф.М. Достоевский А.А. Блок В.В. Маяковский А.М. Горький	НП	специализированные		ОП.01

	Л.Н. Толстой И.А. Крылов П.П. Бажов Н.А. Некрасов И.С. Тургенев				
14	Шкаф навесное пластиковый (аптечка)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
15	Диспенсер для антисептического средства	Оборудование	специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
16	Доска классная (аудиторная) меловая	Оборудование	Основное	Настенная, без рамы.	ОП.01
17	Доска настенная маркерная	Оборудование	Основное	Настенная в раме	ОП.01
18	Портьеры	Оборудование	Основное		ОП.01
19	Жалюзи (3*28)	Оборудование	Основное	Вертикаль	ОП.01
20	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Системный блок, клавиатура, мышь (проводная).	ОП.01
21	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОП.01
22	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	EPSON L3000	ОП.01
23	Корзина мусорная	Оборуование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные печатные источники:

1. Бьюттерм К. Психология и профессионализм. Учебное пособие. – М., 2021.
2. Котерова И. П. Основы маркетинга – М., изд-во Академия, 2020
3. Самс П. Язык делового общения. Учебное пособие. - СПб.,2021.
4. Самыгин С.Е., Руденко К.А. Деловое общение. Учебное пособие. – М.,2021 (издание 2).
5. Фокс С. Деловой этикет. Учебное пособие - Ростов-на-Дону, 2019.

6. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства – М., изд-во Академия, 2019
7. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения – М., изд-во Академия, 2020
8. Шеламова Г. М. Этикет делового общения – М., изд-во Академия, 2020 (издание 2)

3.2.2 Основные электронные издания

Психология общения http://p sichel.ru/psihologiya-obshheniya/
Конфликтология http://www.grandars.ru/college/psihologiya/konfliktologiya.html
Деловое общение **http://www.grandars.ru/college/psihologiya/delovoe- obshchenie.html**

3.2.3 Дополнительные источники

1. Григорьева Т.Г. «Основы конструктивного общения»: практикум. 2-е издание, исправ. и доп.; Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 2021- 121с.
2.Емельянов С, М. «Практикум по конфликтологии». 2-е издание, доп. и перераб., СПб.: Питер, 2020 - 400с.
3.Кошевая, И. П., Канке, А.А. Профессиональная этика и психология делового общения.-М.: ИД «Форум»: ИНФРА -М,2021. - 304 с - ISBN: 978-58199-0374-2, 978-5-16-003441-6
4.Лисенкова О.Ю. Этика и психология деловых отношений, Москва, Дрофа 2019. - 336 с ISBN:: 5-89502-404-1.
5.Сорокина Л.С. Основы делового общения, Москва, Дрофа, 2015.
6.Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления. Серия «Учебники 21века», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2019 - 512с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Базовые понятия психологии общения. Основные подходы в изучении проблемы общения. Основы протокола и этикета, нормы профессиональной этики. Эстетику внешнего облика официанта, бармена. Функции и характеристики обратной связи в общении Основные механизмы воздействия на партнера по общению. Причины и факторы затрудненного общения. *Уметь*: соблюдать правила протокола и этикета.	Умеет соблюдать правила протокола и этикета. Использует приемы общения с учетом возраста, статуса гостя. Определяет тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности. Использует саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. Знает базовые понятия психологии общения. Знает основные подходы в изучении проблемы общения. Знает основы протокола и этикета, нормы профессиональной этики.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; - оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; - докладов, рефератов; - теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования.

Уметь: применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя. *Уметь*: использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. *Уметь:* определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности. *Знать*: основы протокола и этикета. *Знать*: нормы профессиональной этики. *Знать:* эстетику внешнего облика официанта, бармена. *Знать*: психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена. *Знать:* механизмы взаимопонимания в общении. *Знать:* техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. *Знать*: источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.	Знает эстетику внешнего облика официанта, бармена. Знает функции и характеристики обратной связи в общении. Знать основные механизмы воздействия на партнера по общению. Знать причины и факторы затрудненного общения. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Практическая работа Тестирование. Ролевая игра. Решение ситуационных задач. Анализ учебных видео. Творческая работа (создание макетов, проектов, презентаций). Подготовка сообщений, рефератов, докладов. Фронтальный опрос. Дифференцированный зачёт.

Соблюдать правила протокола и этикета Использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности Использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения		

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа дисциплины
ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....213
1. Общая характеристика 214
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....214
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 214
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....222
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 222
2.2. Содержание дисциплины....223
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 227
3.1. Материально-техническое обеспечение....227
3.2. Учебно-методическое обеспечение 227
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....229

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - защита человека в техносфере от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения и обеспечение комфортных условий жизнедеятельности.

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		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)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию

	и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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
		Знания:
		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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		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
		Знания:
		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	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
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	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		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

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		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 специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		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
		Знания:
		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

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	**Навыки:**
		оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового

		белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		получении из столовой посуды, приборов и столового белья;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
		контроле предварительной сервировки столов.
		Умения:
		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.
		Знания:
		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.
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
		Умения:
		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 напитков, их сочетаемости с блюдами;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.
		Знания:
		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;
		информационные механизмы обслуживания;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	**Навыки:**
		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;
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Знания:
		особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	**Навыки:**
		сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;
		замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;

		Знания:
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;
		До сервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		Размещать заказ потребителя.
		Знания:
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
		информационную базу обслуживания в организации питания.
	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	**Навыки:**
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
		Умения:
		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;
		Знания:
		характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков и блюд;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
		правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	40	40
Самостоятельная работа	18	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**60**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А.Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	
Раздел 1	**Основы микробиологии в пищевом производстве**		ПК 1.1-1.4
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**		ПК 2.1-2.4 ПК 1.1-1.4
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1	
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	ПК 1.1-1.4
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1	ПК 2.1-2.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	1	
	Изучение под микроскопом микроорганизмов	1	ПК 1.1-1.4
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**		ПК 2.1-2.4

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	1	
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	1	
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	1	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1	
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1	
	Схема микробиологического контроля	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Раздел 2	**Основы физиологии питания**		
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	

	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Раздел 3	**Санитария и гигиена в пищевом производстве**		
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4ОК 01-07 ОК 09
	Личная гигиена работников пищевых производств.	1	
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	1	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4

	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	1	ОК 01-07 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	1	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4ОК 01-07 ОК 09
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил	1	
Тема 3.3	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил	1	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
Промежуточная аттестация		**4**	
Всего:		**60/40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	Магнитная 110*150 см	ОП.02
5	Шкаф вещевой	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
6	Антресоль	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
7	Шкаф со стёклами	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
8	Вешалка на стене	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
9	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор ASUS, системный блок DEXP Компьютерная мышь gembird	ОП.02
10	Таблицы по общей биологии	**Оборудование**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
11	Микроскопы	**ТС**	Специализированное	УШМ-1 № 8505 УШМ-1 №8506	ОП.02
12	Предметные стёкла/покровные стёкла/чашки Петри	**ТС**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
13	Рабочая программа ФОС Методические рекомендации	**УМК**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. —

5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

6. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

7. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

8. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/109575

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472601 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека		

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа дисциплины

ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 213
1. Общая характеристика 214
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 214
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 214
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5
2.2. Содержание дисциплины 6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11
3.1. Материально-техническое обеспечение 11
3.2. Учебно-методическое обеспечение 12
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» - изучение основополагающих характеристик пищевых продуктов, составляющих их потребительную стоимость, а также закономерностей их формирования, изменения и сохранения на всех этапах товародвижения.

Дисциплина ОП.03 «Товароведение пищевых продуктов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		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)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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	Использовать современные средства	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации

	поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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
		Знания:
		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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		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
		Знания:
		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	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
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	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		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 специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		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
		Знания:
		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

Виды деятельности	Код и наименование	Показатели освоения

	компетенции	компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	**Навыки:**
		оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		получении из столовой посуды, приборов и столового белья;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
		контроле предварительной сервировки столов.
		Умения:
		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.
		Знания:
		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.
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
		Умения:
		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 напитков, их сочетаемости с блюдами;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ, подготовленный с учетом

		требований потребителя.
		Знания:
		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;
		информационные механизмы обслуживания;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	**Навыки:**
		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;
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Знания:
		особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	ПК 1.4. Обслуживать	**Навыки:**

	потребителей при использовании специальных форм организации питания	сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;
		замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
		Знания:
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;
		досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещатьзаказпотребителя.
		Знания:
		правила культуры

		обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
		информационную базу обслуживания в организации питания.
	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	**Навыки:**
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
		Умения:
		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;
		Знания:
		характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков и блюд;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	**Навыки:**
		получении блюд из основного производства организации питания;
		получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
		контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед

		подачей на стол;
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
		требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.
	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	**Навыки:**
		подаче холодных закусок;
		подаче горячих закусок;
		подаче первых блюд;
		подаче вторых блюд;
		подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;
		подаче горячих напитков;
		подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
		Умения:
		подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;
		Знания:
		методы подачи блюд и напитков в организациях питания;
		правила и очередность подачи блюд и напитков.
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	**Навыки:**
		проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
		замене использованной посуды, приборов и столового белья.
		Умения:
		порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
		проводить презентации в присутствии потребителей;
		Знания:
		правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		виды инструментов и

		оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	**Навыки:**
		подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Умения:
		производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания;
		назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питании.
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	**Навыки:**
		подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Умения:
		производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Знания:
		правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	36
Самостоятельная работа	18	18
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6
Всего	**60**	**60**

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Товароведение пищевых продуктов			
Основы товароведения	**Содержание**	**8**	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	Основы товароведения. Ассортимент, характеристика основных групп продовольственных товаров. Общие требования к качеству продуктов.	1	
	Факторы влияющие на качество пищевых продуктов. Основы хранения пищевых продуктов. Химический состав продуктов.	1	
	Методы определения качества пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирования товаров.	1	
	Стандартизация. Стандарт. Сертификация. Сертификат.	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Основные группы продовольственных товаров. Характеристика. Стандарт. Сертификат. Основные документы на товары.	4	
Виды продовольствен-ных групп	**Содержание**	**14**	
	Зерно и продукты его переработки. Крупы. Ассортимент, качество.	2	

товаров. Ассортимент, требования к качеству	Мука. Ассортимент, качество. Макаронные изделия, виды, качество.		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	Овощи. Плоды. Виды, качество, хранение. Фрукты. Ягоды. Виды, качество, хранение. Цитрусовые, тропические, субтропические плоды, ассортимент.	2	
	Кондитерские изделия. Виды. Пищевые жиры, ассортимент. Молочные продукты, ассортимент. Сливки. Ассортимент. Качество.	2	
	Чай. Кофе. Ассортимент, виды. Пряности. Приправы. Виды. Соки. Воды. Ассортимент, виды. Алкогольные напитки, виды.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Изучение ассортимента и показателей качества круп. Изучение ассортимента и показателей качества муки, макаронных изделий.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий Изучение ассортимента и показателей качества овощей и плодов. Правила и условия их хранения. Изучение ассортимента и показателей качества ягод и фруктов.	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий Изучение ассортимента и показателей качества пищевых жиров, молочных продуктов и сливок.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий Изучение ассортимента и показателей качества чая и кофе, соков, минеральных вод. Требования к качеству, упаковка.	2	
Виды продовольственных групп товаров. Ассортимент, требования к качеству	**Содержание**	**29**	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	Кисломолочные продукты. Виды. Ассортимент, качество, хранение. Сметана, творог, йогурты. Ассортимент, качество, хранение.	2	
	Шоколад. Виды. Какао продукты. Ассортимент, качество, хранение. Торты. Виды, ассортимент. Пирожные. Ассортимент, качество, хранение.	2	
	Мясо. Мясные продукты. Виды. Ассортимент мяса, категории. Требования к качеству мяса и мясных продуктов, хранение. Мясо домашней птицы. Виды. Ассортимент, требования к качеству.	4	
	Рыба. Виды, способы обработки. Требования к качеству, хранение. Рыбы живая, мороженая, требования к качеству. Рыба соленая, копченая, вяленая. Требования к качеству, хранение. Морепродукты. Виды, хранение.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий Изучение ассортимента и показателей качества тортов, пирожных, шоколада. Упаковка, правила хранения продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Изучение ассортимента и показателей качества мяса и рыбы. Ассортимент, требования к качеству, признаки порчи.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Мясные и рыбные продукты. Ассортимент и виды. Соки. Минеральные воды. Ассортимент и виды. Шоколад. Торты. Пирожные. Виды. Качество. Сроки хранения. Колбасы и морепродукты.	13	
Хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия	**Содержание**		
	Хлебобулочные изделия. Ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.	1	
	Мучные кондитерские изделия. Виды, требования к качеству, сроки хранения.	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сроки хранения и реализация продовольственных товаров. Факторы влияющие на качество продовольственных товаров.	4	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		**60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

1. Материально-техническое оснащение

Кабинет «Товароведение пищевых продуктов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специали-зированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
1	Стол письменный 2 штуки	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03 Товароведение пищевых продуктов
2	Стол ученический 13 штук	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03 Товароведение пищевых продуктов
3	Стул ученический 26 штук	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03 Товароведение пищевых продуктов
4	Доска классная 1 штука	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03 Товароведение пищевых продуктов
5	Компьютер в сборе	**Обору-дование**	Основное	Монитор LG, системник, клавиатура, мышь	ОП.03 Товароведение пищевых продуктов
6	Телевизор	**Обору-дование**	Основное	ВВК 49 (125см)	ОП.03 Товароведение пищевых продуктов
7	МФУ EPSON L210	**Обору-дование**	Основное	EPSON L210	ОП.03
8	Рециркулятор воздуха	**ТС**	Специали-зированное	УФ FIR 21	ОП.03
9	УМК кабинета	**УМК**			ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. – Изд. 11-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 479с.-(СПО).
2. А.М. Новикова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник / А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. – М.: Проф-ОбрИздат, 2021.-480с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / М.: изд. центр «Академия», 2019.
4. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067.
5. Е.А. Кондрашова, Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 416 с.: 60x90 1/16. ISBN 978-5-98281-108. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=122385.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О стандартизации». «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями);
2. Федеральный закон от 2000г. ФЗ-29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 10.06.93 № 5151-1 «О сертификации продукции и услуг»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
5. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389);
6. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;
7. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения;
8. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия;
9. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
11. СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** - письменного / устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - докладов, рефератов; - теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки; - соответствие требованиям инструкций, регламентов; - рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов.

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа дисциплины

ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ....213
1. Общая характеристика 214
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....214
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 214
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ....222
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 222
2.2. Содержание дисциплины....223
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 227
3.1. Материально-техническое обеспечение....227
3.2. Учебно-методическое обеспечение 227
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....229

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности» - иметь представление о статусе субъектов, занимающихся предпринимательской деятельностью, сторон трудовых отношений и физических лиц, занимающихся деятельностью, приносящей профессиональный доход. Кроме того, обучающийся должен знать общее содержание базовых нормативных актов в указанных сферах, и уметь воспринимать эту информацию.

Дисциплина «ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		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)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		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
		Знания:
		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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		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
		Знания:
		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	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
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	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		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 специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		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
		Знания:
		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

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в	**Навыки:**
		оценке наличия запасов столовой посуды, приборов,

	соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		получении из столовой посуды, приборов и столового белья;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
		контроле предварительной сервировки столов.
		Умения:
		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.
		Знания:
		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.
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
		Умения:
		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 напитков, их сочетаемости с блюдами;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.
		Знания:
		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;
		информационные механизмы обслуживания;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	**Навыки:**
		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;
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Знания:
		особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	**Навыки:**
		сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;
		замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и

		других массовых мероприятиях.
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
		Знания:
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;
		досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещатьзаказпотребителя.
		Знания:
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
		информационную базу обслуживания в организации питания.
	ПК 2.2. Обслуживать	**Навыки:**

	потребителей бара, буфета.	рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
		Умения:
		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;
		Знания:
		характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков и блюд;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	**Навыки:**
		получении блюд из основного производства организации питания;
		получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
		контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
		требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.

	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	**Навыки:**
		подаче холодных закусок;
		подаче горячих закусок;
		подаче первых блюд;
		подаче вторых блюд;
		подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;
		подаче горячих напитков;
		подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
		Умения:
		подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;
		Знания:
		методы подачи блюд и напитков в организациях питания;
		правила и очередность подачи блюд и напитков.
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	**Навыки:**
		проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
		замене использованной посуды, приборов и столового белья.
		Умения:
		порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
		проводить презентации в присутствии потребителей;
		Знания:
		правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем,	**Навыки:**
		подготовке зала и инвентаря

	используя различные формы расчета.	для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Умения:
		производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания;
		назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питании.
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	**Навыки:**
		подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Умения:
		производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Знания:
		правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	38	38
Самостоятельная работа	19	19
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**59**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1	**Правовые основы производственной деятельности**		
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	**В том числе практических и лабораторных занятий**		ОК01-07, ОК 09, ОК 10 ПК.01-04
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	2	
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. **Источники информации** Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru	6	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект	**В том числе практических и лабораторных занятий**		ОК01-07, ОК 09, ОК 10 ПК.01-04
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры	4	

хозяйствования.	господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	2	
	Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	4	
	Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» **Источники информации** **1.** Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [действующая редакция]. 2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция)	7	
Раздел 2	**Основы трудового права и формы оплаты труда**		
Тема 2.1 Основные	**В том числе практических и лабораторных занятий**		ОК01-07,

положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	4	ОК 09, ОК 10 ПК.01-04
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	2	
	Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	
	Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [действующая редакция]	6	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**В том числе практических и лабораторных занятий**		ОК01-07, ОК 09, ОК 10 ПК.01-04
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	4	
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	2	
	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	2	
	Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	4	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**59/40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет № 22 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
2	Столы ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
3	Стул учительский	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
4	Стулья ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
5	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
6	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LG	ОП.04
7	Телевизор LED	Оборудование	Основное	DEX LED 49 (125см)	ОП.04
8	МФУ	Оборудование	Основное	PANTUM M 6500	ОП.04
9	Встроенный шкаф	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
10	Жалюзи вертикальные	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
11	Кронштейн для ТВ	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
12	Вешалка для одежды	Мебель	Основное	критически важные характеристики	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиона льного модуля, дисциплины
				позиции отсутствуют	
13	Рабочая программа, ФОСы, практические задания.	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
14	Стенд «Уголок охраны труда»	Оборудован ие	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.
3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530506
5. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511800
6. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
9. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

Трудовой кодекс Российской Федерации.
Налоговый кодекс Российской Федерации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулиро- - вок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа дисциплины

ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **213**

1. Общая характеристика **214**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 214

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 214

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **222**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 222

2.2. Содержание дисциплины 223

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **227**

3.1. Материально-техническое обеспечение 227

3.2. Учебно-методическое обеспечение 227

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **229**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05. Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла ОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		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)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		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
		Знания:
		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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		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
		Знания:
		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	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
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	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		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 специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		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
		Знания:
		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

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Обслуживание потребителей	ПК 1.1. Выполнять	**Навыки:**

организаций общественного питания.	подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		получении из столовой посуды, приборов и столового белья;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
		контроле предварительной сервировки столов.
		Умения:
		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.
		Знания:
		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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	30
Самостоятельная работа	16	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**48**	**30**

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона			
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	**Тематика практических занятий**	**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	1	
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	1	
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля	1	
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	1	
	Самостоятельная работа Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	**6**	
Тема 1.2.	**Тематика практических занятий**	**6**	

Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	1	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)	2	
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	1	
	Обеспечение безопасности при эпидемии	1	
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	1	
	Самостоятельная работа Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов	**6**	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			
Тема 2.1.	**Тематика практических занятий**	**6**	
Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	1	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи.	1	

	Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи		
	Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран	1	
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	1	
	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти	1	
	Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи	1	
Раздел 3. Основы военной службы			
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Тематика практических занятий**	**12**	
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09

	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	1	
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	1	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	1	
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	1	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	1	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	1	
	Построение и отработка движения походным строем	1	
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	1	
	Самостоятельная работа Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	**4**	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		**48/30**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
4	Доска ученическая	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
6	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Основное	Aser F114-32 14 HD	ОП.05
7	Телевизор	Оборудование	Основное	TELEFUNKEN TF - LED жидкокристалический экран	ОП.05
8	Принтер	Оборудование	Основное	HP Laser jet ProM1104W	ОП.05
9	Макет	Учебное пособие	Специализированное	АК-74	ОП.05
		УМК			ОП.05

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: непосредственный.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст: непосредственный.

5. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности.Практикум : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2023. — 155 с. — ISBN 978-5-406-11522-0. —Текст: непосредственный.

6. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 499 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00398-7. — Текст: непосредственный.

7. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы : учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва : КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-11238-0. — Текст: непосредственный.

8. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях): учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. – 311 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный.

9. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст: непосредственный.

10. Суворова, Г. М. Психологические основы безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09277-6. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511659 (дата обращения: 29.05.2023).

2. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1900594 (дата обращения: 29.05.2023). – Режим доступа: по подписке.

3. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531090 (дата обращения: 29.05.2023).

4. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы : учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва : КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-11238-0. — URL: https://book.ru/book/948607 (дата обращения: 29.05.2023). — Текст : электронный.

5. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 3-е изд., перераб. и

доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 499 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00398-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511741 (дата обращения: 29.05.2023).

6. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 111 с. – ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/100492.html (дата обращения: 10.08.2021). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/100492

7. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов, Е. В. Аникина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 583 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16109-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530443 (дата обращения: 29.05.2023).

3.2.3. Дополнительные источники

1.Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. URL: http://www.mchs.gov.ru.

2.Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва :Юрайт, 2020. – 212 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/452850 (дата обращения: 10.08.2021).

3. Суворова, Г.М. Психологические основы безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова. – 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Юрайт,2022 – 182 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основы пожаробезопасности и электробезопасности; 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	умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы
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; организация 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	владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы
общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни	демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки;	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической

	демонстрирует знание основ здорового образа жизни	работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
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 профессии	демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы
Определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	определяет виды вооруженных сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил Российской Федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы
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	демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа дисциплины

ОПц.06 САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **213**
1. Общая характеристика **214**
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 214
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 214
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **222**
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 222
2.2. Содержание дисциплины 223
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **227**
3.1. Материально-техническое обеспечение 227
3.2. Учебно-методическое обеспечение 227
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **229**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» - иметь представление о статусе субъектов, занимающихся предпринимательской деятельностью, сторон трудовых отношений и физических лиц, занимающихся деятельностью, приносящей профессиональный доход. Кроме того, обучающийся должен знать общее содержание базовых нормативных актов в указанных сферах, и уметь воспринимать эту информацию.

Дисциплина «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		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)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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	Использовать современные средства	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации

	поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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
		Знания:
		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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		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
		Знания:
		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	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
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	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		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 специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		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
		Знания:
		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

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК. 3.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные	**Владеть навыками:** – Идентификации структурированных данных, поступающих из внешних

	и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	источников информации для документированных сфер деятельности организации – Извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации – Загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая) Контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации
		Уметь: – Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой – Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации – Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации – Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации – Работать в графических редакторах – Обрабатывать

		растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения – Работать с текстовым редактором – Применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет – Размещать мультимедийные объекты в информационных системах – Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации Использовать поисковые системы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	70	70
Самостоятельная работа	36	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**108**	**72**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем цифрового модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания			
Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов			
Тема 1. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов	**Содержание**	**36/36**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Встреча потребителей и размещение их за столом, приём заказа. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет.	4	ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2
	Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями	4	
	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его в основное производство и бар	8	ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2
	Современные технологии в профессиональной сфере. Заказы по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения. Использование мессенджеров, чат-ботов для приема заказа и первичного консультирования.	8	
	Сервировка стола согласно заказу	6	
	Обслуживание гостей. Отработка подачи блюд	6	

Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий			
Тема 2. **Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы с помощью цифровых технологий**	**Содержание**	**34/34**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Виды платежей. Расчет с потребителями. Наличный и безналичный расчет. Оформление платежей по счетам с помощью современных цифровых технологий.	4	ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2
	Контрольно-кассовое оборудование. Назначение, классификация устройство и основные принципы работы. Требования к контрольно-кассовому оборудованию. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовом оборудовании.	4	
	Кассовая документация. Оформление платежей. Ознакомление с кассовой документацией, правилами ее ведения, оформление кассовых документов, платежей.	6	ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2
	Практикум по автоматизированному управлению данными	16	
	Этика и коммуникация в цифровой среде: цифровая гигиена	4	
Самостоятельная работа Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания; Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар с помощью цифровых технологий; Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; Оформление платежей по счетам; Оформление возвратов (оплата наличными и кредитной картой) с использованием программного продукта		**36/36**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего		**108/72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет № 22 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПб.06
2	Столы ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПб.06
3	Стул учительский	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПб.06
4	Стулья ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПб.06
5	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПб.06
6	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LG	ОПб.06
7	Телевизор LED	Оборудование	Основное	DEX LED 49 (125см)	ОПб.06
8	МФУ	Оборудование	Основное	PANTUM M 6500	ОПб.06
9	Встроенный шкаф	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПб.06
10	Жалюзи вертикальные	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПб.06
11	Кронштейн для ТВ	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПб.06
12	Вешалка для одежды	Мебель	Основное	критически важные характеристики	ОПб.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиона льного модуля, дисциплины
				позиции отсутствуют	
13	Рабочая программа, ФОСы, практические задания.	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПб.06
14	Стенд «Уголок охраны труда»	Оборудован ие	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОПб.06

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные издания

10. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
11. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.
12. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.
13. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530506
14. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511800
15. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
17. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
18. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

3.2.2. Основные электронные издания

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

Трудовой кодекс Российской Федерации.
Налоговый кодекс Российской Федерации.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1	Пользуется автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки. Использует электронное меню, интерактивный стол в организации питания. Заносит и редактирует данные по заказу в специализированных программах.	Устный фронтальный опрос; Экспертная оценка деятельности студентов в процессе выполнения практических работ и в период прохождения производственной практики
ПК 3.2	Пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт. Применяет скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах. Оформляет возврат оформленных платежей. Формирует кассовые отчеты в специализированных программах.	Устный фронтальный опрос; Экспертная оценка деятельности студентов в процессе выполнения практических работ и в период прохождения производственной практики
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	Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ. Оценка защиты лабораторных работ. Тестирование. Экспертная оценка выполненных работ

Приложение 2.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ В СФЕРЕ РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **7**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7

2.2. Содержание дисциплины 8

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **11**

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **11**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Системы автоматизации и техническое оснащение в сфере ресторанных услуг»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «**ОП.07 Системы автоматизации и техническое оснащение в сфере ресторанных услуг**»: подготовка к применению в последующей практической деятельности основ технического оснащения и автоматизации в сфере ресторанных услуг.
Дисциплина «**ОП.07 Системы автоматизации и техническое оснащение в сфере ресторанных услуг**» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		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)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля 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	Использовать современные средства	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации

	поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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
		Знания:
		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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		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
		Знания:
		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	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
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	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		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 специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		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
		Знания:
		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

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в	**Навыки:**
		оценке наличия запасов столовой посуды, приборов,

	соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		получении из столовой посуды, приборов и столового белья;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
		контроле предварительной сервировки столов.
		Умения:
		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.
		Знания:
		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.
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
		Умения:
		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 напитков, их сочетаемости с блюдами;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.
		Знания:
		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;
		информационные механизмы обслуживания;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	**Навыки:**
		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;
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Знания:
		особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	**Навыки:**
		сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;
		замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и

		других массовых мероприятиях.
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
		Знания:
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	**Навыки:**
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;
		досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещатьзаказпотребителя.
		Знания:
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
		информационную базу обслуживания в организации питания.
	ПК 2.2. Обслуживать	**Навыки:**

	потребителей бара, буфета.	рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
		Умения:
		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;
		Знания:
		характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков и блюд;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	**Навыки:**
		получении блюд из основного производства организации питания;
		получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
		контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
		требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.

	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	**Навыки:**
		подаче холодных закусок;
		подаче горячих закусок;
		подаче первых блюд;
		подаче вторых блюд;
		подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;
		подаче горячих напитков;
		подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
		Умения:
		подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;
		Знания:
		методы подачи блюд и напитков в организациях питания;
		правила и очередность подачи блюд и напитков.
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	**Навыки:**
		проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
		замене использованной посуды, приборов и столового белья.
		Умения:
		порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
		проводить презентации в присутствии потребителей;
		Знания:
		правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем,	**Навыки:**
		подготовке зала и инвентаря

	используя различные формы расчета.	для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Умения:
		производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания;
		назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питании.
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	**Навыки:**
		подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Умения:
		производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Знания:
		правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	ОК 1,ОК 2,ОК 3 ОК 4, ОК 5, ОК 6; ПК2.1,ПК 2.2, ПК2.3,ПК2.5,ПК2.7	1.1 Механическое оборудование	24	Часы направлены на подготовку к профессиональным модулям, формирование

				профессиональных компетенций согласно современным требованиям рынка труда
2	ОК 1,ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6; ПК2.1,ПК 2.2, ПК2.3,ПК2.5, ПК2.7;	1.2 Тепловое оборудование	24	Часы направлены на подготовку к профессиональным модулям, формирование профессиональных компетенций согласно современным требованиям рынка труда
3	ОК 1,ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6; ПК2.1,ПК 2.2, ПК2.3,ПК2.5, ПК2.7	1.3 Холодильное оборудование	12	Часы направлены на подготовку к профессиональным модулям, формирование профессиональных компетенций согласно современным требованиям рынка труда
4	ОК 1,ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6; ПК2.1,ПК 2.2, ПК2.3,ПК2.5, ПК2.7	1.4Весоизмерительное оборудование	2	Часы направлены на подготовку к профессиональным модулям, формирование профессиональных компетенций согласно современным требованиям рынка труда
5	ОК 1,ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6; ПК 2.6	1.5 Системы автоматизации и электронные контрольно- кассовые аппараты	6	Часы направлены на подготовку к профессиональным модулям, формирование профессиональных компетенций согласно современным требованиям рынка труда
6	ОК 1,ОК 2,ОК 3 ОК 4, ОК 5, ОК 6;	Самостоятельная работа	36	Часы направлены на подготовку к

	ПК2.1,ПК 2.2, ПК2.3,ПК2.5,ПК 2.6,ПК2.7			профессиональным модулям, формирование профессиональных компетенций согласно современным требованиям рынка труда
7	ОК 1,ОК 2,ОК 3 ОК 4, ОК 5, ОК 6; ПК2.1,ПК 2.2, ПК2.3,ПК2.5,ПК 2.6,ПК2.7	Экзамен	4	Часы направлены на формирование профессиональных компетенций

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	66	66
Самостоятельная работа	36	-
Промежуточная аттестация в *форме (экзамен)*	6	
Всего	**108**	**66**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1. Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**		ОК 1,ОК 2,ОК 3 ОК 4, ОК 5, ОК 6; ПК2.1,ПК 2.2, ПК2.3,ПК2.5,ПК2.7
	Общие сведения об оборудовании баров и ресторанов. Общие сведения о механическом оборудовании.		
	В том числе практических занятий (практическая подготовка)		
	1.Изучение назначения, устройства, принципа действия и правил эксплуатации миксеров	4	
	2.Изучение назначения, устройства, принципа действия и правил эксплуатации блендеров	4	
	3.Изучение назначения, устройства, принципа действия и правил эксплуатации кофемолок	4	
	4.Изучение назначения, устройства, принципа действия и правил эксплуатации льдодробителей	4	
	5.Изучение назначения, устройства, принципа действия и правил эксплуатации соковыжималок	4	
	6.Изучение назначения, устройства, принципа действия и правил барных комбайнов	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка презентаций «Анализ модельного ряда механического оборудования отечественных и зарубежных производителей» (по индивидуальному заданию)	8	
Тема 1.2. Тепловое	**Содержание учебного материала**		ОК 1,ОК 2,ОК 3, ОК 4,
	Общие сведения о тепловом оборудовании.		

оборудование			ОК 5, ОК 6; ПК2.1,ПК 2.2, ПК2.3,ПК2.5, ПК2.7;
	В том числе практических занятий (практическая подготовка)		
	1.Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации кофемашин	8	
	2.Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации аппаратов для приготовления горячего шоколада	4	
	3.Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования «кофе на песке»	4	
	4.Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации тостеров	4	
	5.Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации печей СВЧ	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка презентаций «Анализ модельного ряда теплового оборудования отечественных и зарубежных производителей» (по индивидуальному заданию)	8	
Тема 1.3. Холодильное оборудование	**Содержание учебного материала**		ОК 1,ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6; ПК2.1,ПК 2.2, ПК2.3,ПК2.5, ПК2.7
	Общие сведения о холодильном оборудовании.		
	В том числе практических занятий (практическая подготовка)		
	1.Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов и холодильных барных витрин	4	
	2. Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	4	
	3. Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации сокоохладителей	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка презентаций «Анализ модельного ряда холодильного оборудования отечественных и зарубежных производителей» (по индивидуальному заданию)	8	
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**		ОК 1,ОК 2,ОК 3,

Весоизмерительное оборудование	Общие сведения о весоизмерительном оборудовании		ОК 4, ОК 5, ОК 6; ПК2.1,ПК 2.2, ПК2.3,ПК2.5, ПК2.7
	В том числе практических занятий (практическая подготовка)		
	Изучение устройства, правил эксплуатации весоизмерительного оборудования	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка реферата «Весоизмерительное оборудование».	**6**	
Тема 1.5. Системы автоматизации и электронные контрольно-кассовые аппараты	**Содержание учебного материала**		ОК 1,ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6; ПК 2.6
	Системы автоматизации. Основные понятия.		
	В том числе практических занятий (практическая подготовка)		
	1.Изучение комплектующих системы автоматизации. Работа официанта и бармена в режиме обслуживания клиентов.	**2**	
	2.Подготовка ЭККА к работе. Установка кассовой ленты. Переход в разные режимы работы. Работа на кассовом аппарате и получение отчетов.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка презентации: «Современные программы автоматизации баров и ресторанов»	**6**	
Дифференцированный зачет		**4**	
Всего		**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №9 «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный (13шт)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	**ОПб.07**
3	Стул ученический (26 шт)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	**ОПб.07**
4	Стол однотумбовый	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	**ОПб.07**
5	Стул полумягкий	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	**ОПб.07**
6	Тумбочка	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	**ОПб.07**
7	Доска классная	**Мебель**	Основное	1-элементная меловая пов-ть 2000*1000 мм	**ОПб.07**
8	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор Philips 18,5 черный,системный блок	**ОПб.07**
9	Телевизор	**Оборудование**	Основное	DIGMA DM-LED	**ОПб.07**
10	Принтер лазерный монохромный	**Оборудование**	Основное	Brother HL-1112R	**ОПб.07**
11	Рециркулятор воздуха УФ	**Оборудование**	Специализированное	FIR21 180 м3	**ОПб.07**
12	Сплит система	**Оборудование**	Специализированное	Midea MSAGI-24HRNI	**ОПб.07**

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1..Кащенко В.Ф. Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко.-2- е изд., перераб. и доп..- Москва: ИНФА- М, 2021.- 373с.- (Среднее профессиональное образование).
2.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина.- М.: Академия, 2021.-240с.;
3. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник/ Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова.- Москва: КНОРУС, 2021.- 248с.- (Среднее профессиональное образование).

4.Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И. А. Евдокимова.- 2- е изд.- Москва: Издательство Юрайт, 2021.- 695 с.- (Профессиональное образование).

3.2.2 Основные электронные издания

1.http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2.http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
3.www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
- 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)	Демонстрирует знание правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; новые высокотехнологичных и инновационных способов их обработки, подготовки, хранения Демонстрирует знания требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;санитарно-гигиенические требований к процессам производства продукции, в том числе требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); Демонстрирует знания видов, назначение, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними выполнения технологических операций Демонстрирует знания актуальных направлений, тенденций ресторанной моды назначение,	Текущий контроль при провдении: -экспертное наблюдение выполнения практических работ; -оценка результатов выполнения практической работы; - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (презентаций,докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов

	Демонстрирует знание правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования Демонстрирует знания принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции объяснять правила и Демонстрирует приемы безопасной эксплуатации, контролирует выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты Контролирует соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Организовывает рабочие места различных зон кухни	

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение
Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

2. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов
Кабинет №17«Культуры профессионального общения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
4	Полка настенная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
5	Полка напольная с тумбой	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
6	Стеллаж напольный (пластиковый)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
7	Полки для цветов (напольные)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
8	Тумба с ящиками	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
9	Стенды информационные - В мире	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01

	литературы; - В мире русского языка; - Охрана труда и безопасность				
10	Учебники по русскому языку для 10-11 кл. под редакцией Рыбченковой Л.М.		специализированные		ОП.01
11	Учебники по литературе для 11 класс в 2-х частях под редакцией Журавлёва В.П.		специализированные		ОП.01
12	Наглядные пособия (базовый уровень) по литературе: Ф.М. Достоевский Н.А. Некрасов И.С. Тургенев А.С. Пушкин Н.В. Гоголь М.Ю. Лермонтов	НП	специализированные		ОП.01
13	Бюсты русских писателей: А.С. Пушкин М.Ю. Лермонтов А.П. Чехов М.Е. Салтыков-Щедрин С.А. Есенин Н.В. Гоголь Ф.М. Достоевский	НП	специализированные		ОП.01

	А.А. Блок В.В. Маяковский А.М. Горький Л.Н. Толстой И.А. Крылов П.П. Бажов Н.А. Некрасов И.С. Тургенев				
14	Шкаф навесное пластиковый (аптечка)	Мебель	Основное		ОП.01
15	Диспенсер для антисептического средства	Оборудование	специализированное		ОП.01
16	Доска классная (аудиторная) меловая	Оборудование	Основное	Настенная, без рамы.	ОП.01
17	Доска настенная маркерная	Оборудование	Основное	Настенная в раме	ОП.01
18	Портьеры				ОП.01
19	Жалюзи (3*28)	Вертикаль			ОП.01
20	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Системный блок, клавиатура, мышь (проводная).	ОП.01
21	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОП.01
22	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	EPSON L3000	ОП.01
23	Корзина мусорная	Оборуование	Основное		ОП.01

Кабинет №1 «Физиология питания, санитария и гигиена»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
2	Стол ученический	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
3	Стул ученический	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
4	Доска классная	Мебель	Основное	Магнитная 110*150 см	ОП.02
5	Шкаф вещевой	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
6	Антресоль	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
7	Шкаф со стёклами	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
8	Вешалка на стене	Мебель	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
9	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Монитор ASUS, системный блок DEXP Компьютерная мышь gembird	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Таблицы по общей биологии	Оборудование	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
11	Микроскопы	ТС	Специализированное	УШМ-1 № 8505 УШМ-1 №8506	ОП.02
12	Предметные стёкла/покровные стёкла/чашки Петри	ТС	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
13	Рабочая программа ФОС Методические рекомендации	УМК	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02

Кабинет №29 «Товароведение пищевых продуктов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный 2 штуки	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
2	Стол ученический 13 штук	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
3	Стул ученический 26 штук	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
4	Доска классная 1 штука	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Монитор LG, системник, клавиатура, мышь	ОП.03
6	Телевизор	Оборудование	Основное	BBK 49 (125см)	ОП.03
7	МФУ EPSON L210	Оборудование	Основное	EPSON L210	ОП.03
8	Рециркулятор воздуха	ТС	Специализированное	УФ FIR 21	ОП.03
9	УМК кабинета	УМК			ОП.03

Кабинет №21 Правовые основы профессиональной деятельности

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	1	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
2	Стол ученический	Мебель	15	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
3	Стул ученический	Мебель	30	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
4	Доска классная	Мебель	Основное	1	ОП.04
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Системный блок,монитор,мышь,клавиатура	ОП.04
6	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОП.04
7	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	Отсутствует	ОП.04
8	Рециркулятор	Оборудование	1		ОП.04

Кабинет №16 Безопасность жизнедеятельности

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
4	Доска ученическая	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.05
6	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Основное	Aser F114-32 14 HD	ОП.05
7	Телевизор	Оборудование	Основное	TELEFUNKEN TF -LED жидкокристалический экран	ОП.05
8	Принтер	Оборудование	Основное	HP Laser jet ProM1104W	ОП.05
9	Макет	Учебное пособие	Специализированное	АК-74	ОП.05
		УМК			ОП.05

Кабинет №10 Организация обслуживания в общественном питании

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01, ПМ.02
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01, ПМ.02
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01, ПМ.02
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	Стандарт, цвет зеленый, размер 1,5/2 м.	ПМ.01, ПМ.02
5	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Системный блок, монитор, клавиатура, мышь провадная	ПМ.01, ПМ.02
6	Телевизор	**Оборудование**	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ПМ.01, ПМ.02
7	Мультимедийный проектор	**ТС**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01, ПМ.02
8	Экран	**ТС**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Презентации по профессии «Официант, бармен».	**УМК**	Основное	Соответствуют программе модулей	ПМ.01, ПМ.02
10	комплект учебно-наглядных пособий «Организация и технология обслуживания в общественном питании»;	**УМК**	Основное	Соответствуют программе модулей	ПМ.01, ПМ.02
11	Справочные пособия: «Ресторанный сервис»	УМК	Основное	Соответствуют программе модулей	ПМ.01, ПМ.02
12	передвижной столик (гардион).	Оборудование	Основное	Гаридон оснащён газовым оборудованием	ПМ.01, ПМ.02
13	столы обеденные круглые, стулья, подсобный стол, сервант	Мебель	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан»	ПМ.01, ПМ.02
14	столовое бельё: скатерти, салфетки, напероны, ручники, полотенца	Столовое бельё	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ПМ.01, ПМ.02
15	супники многопорционные, блюда круглые, овальные, менажницы, салатники, селедочницы, лотки, тарелки мелкие столовые, закусочные, пирожковые, десертные, чайники, чашки чайные с блюдцами, чашки кофейные с блюдцами, сливочники, молочники, соусники,	Фарфоровая столовая посуда	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ПМ.01, ПМ.02
16	креманки, фужеры для воды, фужеры для шампанского рюмка лафитная, рейнвейная, водочная, мадерная, ликерная, коньячная, вазы для фруктов, вазы плато.	Стеклянная посуда	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17	столовые приборы: - основные: столовые, закусочные, десертные, рыбные, фруктовые, ложки чайные и кофейные;	Столовые приборы	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ПМ.01, ПМ.02
18	вспомогательные: универсальные приборы, лопатки для икры, рыбная, кондитерская, щипцы для льда, кондитерские, вилка кокильная, для лимона, ложка для джема	Столовые приборы	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ПМ.01, ПМ.02
19	металлические баранчики, кокотницы, кокильницы, порционные сковороды, соусники, икорницы, миски суповые	Металлическая посуда	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ПМ.01, ПМ.02

1.2. Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании
учебный ресторан или бар.
Мастерская бар.
Мастерская банкетный зал.
Зоны по виду работ: лаборатория технологии обслуживания в общественном питании.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кофемашина	Оборудование	специализированное	1-2 группы, полуавтомат, система быстрый пар, наличие парового крана для приготовления капучино	ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(стимер), подогрев чашек, кран для кипятка. Увеличенная высота группы под стаканчики «на вынос», система автоматического заполнения бойлера, независимые манометры для водяного насоса и котла	
2.	Кофемолка электрическая	Оборудование	специализированное	Полупрофессиональная, с отдельным бункером для молока	ПМ.01, ПМ.02
3.	Термопот электрический	Оборудование	специализированное	5 л, металл, черный пластик	ПМ.01, ПМ.02
4.	Стол прямоугольный банкетный складной	Оборудование	специализированное	Столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина/высота - 1500/760/760.	ПМ.01, ПМ.02
5.	Стол квадратный банкетный складной	Оборудование	специализированное	Столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина - 800/800	ПМ.01, ПМ.02
6.	Стол коктейльный складной	Оборудование	специализированное	Диаметр 700-800 мм, высота 1100 мм, столешница - ЛДСП, каркас – сталь.	ПМ.01, ПМ.02
7. 7	Стол круглый банкетный складной	Оборудование	специализированное	Диаметр 800-900 мм, высота 750 мм, каркас – сталь, столешница	ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ЛДСП.	
8.	Стеллаж	Мебель	специализированное	ЛДСП.	ПМ.01, ПМ.02
9.	Стулья банкетные	Мебель	специализированное	Каркас стальной, материал обивки – жаккард, высота – 93 см, ширина – 41 см, глубина – 56 см	ПМ.01, ПМ.02
10.	Стулья барные	Мебель	специализированное	Металл, эко кожа, высота/ширина/глубина – 80,5/52,5/50 см.	ПМ.01, ПМ.02
11.	Барная стойка	Оборудование	специализированное	Длина/ширина рабочей поверхности/ ширина контактной столешницы/общая высота/высота рабочей зоны 1200-1800/600/450/1250/1000, передвижная.	ПМ.01, ПМ.02
12.	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Для кофемашины и кофемолок, материал – нержавеющая сталь.	ПМ.01, ПМ.02
13.	Аудиосистема с пультом	Оборудование	специализированное	Активная акустическая система: 700 Вт (для звукового сопровождения).	ПМ.01, ПМ.02
14.	Аудиосистема с пультом	Оборудование	специализированное	Активная акустическая система: 700 Вт (для звукового сопровождения).	ПМ.01, ПМ.02
15.	Микрофон	Оборудование	специализированное	Радиомикрофон с	ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				креплением (головной).	
16.	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	1900/1650/650, плюс-минус.	ПМ.01, ПМ.02
17.	Ванна моечная	Оборудование	специализированное	Двухсекционная.	ПМ.01, ПМ.02
18.	Ледогенератор	Оборудование	специализированное	Кубиковый лед, 40 кг/ч.	ПМ.01, ПМ.02
19.	Огнетушитель углекислы	Оборудование	специализированное	Порошковый, ручной.	ПМ.01, ПМ.02
20.	Часы настенные	Оборудование	специализированное	Механические.	ПМ.01, ПМ.02
21.	Компьютер/ноутбук (интернет/wi-fi)	IT-Оборудование	специализированное	Программное обеспечение для работы с текстовыми файлами и документами в формате PDF	ПМ.01, ПМ.02
22.	МФУ лазерный	IT-Оборудование	специализированное	Цветной с функцией сканирования и копирования.	ПМ.01, ПМ.02
23.	Барный органайзер	Инструменты	Основное	Черный, пластик, с делением	ПМ.01, ПМ.02
24.	Джиггер	Инструменты	Основное	30/60 мл, с делением, металл.	ПМ.01, ПМ.02
25.	Джиггер	Инструменты	Основное	20/40 мл, с делением, металл.	ПМ.01, ПМ.02
26.	Стакан мерный	Инструменты	Основное	150 мл, стекло, с делением.	ПМ.01, ПМ.02
27.	Стакан мерный	Инструменты	Основное	250 мл, стекло, с делением.	ПМ.01, ПМ.02
28.	Совок для льда	Инструменты	Основное	Металл.	ПМ.01, ПМ.02
29.	Мельница для льда	Инструменты	Основное	Хромированный, высота 26, длина 15, ширина	ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
30.	Ведро для льда(IceBucket)	Инструменты	Основное	3 л.	ПМ.01, ПМ.02
31.	Щипцы для льда	Инструменты	Основное	Металл.	ПМ.01, ПМ.02
32.	Барный коврик	Инструменты	Основное	Длина – 59 см, ширина – 8 см, высота – 1,6 см, черный, резина.	ПМ.01, ПМ.02
33.	Доска разделочная	Инструменты	Основное	Пластик, длина 40 см, ширина – 30 см.	ПМ.01, ПМ.02
34.	Доска сервировочная	Инструменты	Основное	Бамбук, круглая, диаметр – 25-30 см.	ПМ.01, ПМ.02
35.	Соусник	Инструменты	Основное	Круглый, 50 мл, диаметр – 6 см, белый, без рисунка, однотонный	ПМ.01, ПМ.02
36.	Барный поднос.	Инструменты	Основное	Прорезиненный, диаметр - 20 см	ПМ.01, ПМ.02
37.	Шейкер классический	Инструменты	Основное	Длина/ширина/высота – 245/155/125.	ПМ.01, ПМ.02
38.	Шейкер Бостон	Инструменты	Основное	Сталь нержавеющая, стекло 500 мл, диаметр=93/60, высота=295 мм, металлический, прозрачный.	ПМ.01, ПМ.02
39.	Стакан смесительный	Инструменты	Основное	Объем – 900 мл, стекло	ПМ.01, ПМ.02
40.	Стрейнер	Инструменты	Основное	Нержавеющая сталь, серебристый, диаметр – 80 мм	ПМ.01, ПМ.02
41.	Мадлер	Инструменты	Основное	Пластик, высота 145 мм, диаметр – 85 мм.	ПМ.01, ПМ.02
42.	Барная ложка	Инструменты	Основное	Длина – 275 мм,	ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				диаметр – 20 мм, металл, серебристый.	
43.	Пинцет барный	Инструменты	Основное	Длина – 21 см, металл.	ПМ.01, ПМ.02
44.	Сквизер	Инструменты	Основное	Металл, диаметр – 90 мм.	ПМ.01, ПМ.02
45.	Нарзанник	Инструменты	Основное	Двухступенчатый; сталь; L=19см.	ПМ.01, ПМ.02
46.	Нож барный	Инструменты	Основное	21 см, сталь, рукоятка – пластик.	ПМ.01, ПМ.02
47.	Нож универсальный	Инструменты	Основное	Длина лезвия 15 см, сталь, рукоятка – пластик.	ПМ.01, ПМ.02
48.	Нож для сыра	Инструменты	Основное	Длина лезвия 15 см, сталь, рукоятка – пластик.	ПМ.01, ПМ.02
49.	Рокс	Инструменты	Основное	200 мл, стекло, прозрачный.	ПМ.01, ПМ.02
50.	Хайбол	Инструменты	Основное	200 мл, стекло, прозрачный.	ПМ.01, ПМ.02
51.	Коктейльная рюмка	Инструменты	Основное	100 мл, стекло, прозрачный.	ПМ.01, ПМ.02
52.	Шот	Инструменты	Основное	60 мл, стекло, прозрачный.	ПМ.01, ПМ.02
53.	Харрикейн	Инструменты	Основное	450 мл, стекло, прозрачный.	ПМ.01, ПМ.02
54.	Флюте (бокал для шампанского)	Инструменты	Основное	150 мл, стекло, прозрачный.	ПМ.01, ПМ.02
55.	34. Бокал для кофе (Айриш)	Инструменты	Основное	250 мл, стекло, прозрачный.	ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
56.	Бокал для красного вина	Инструменты	Основное	450 мл, стекло, прозрачный, высота 20 см.	ПМ.01, ПМ.02
57.	Бокал для белого вина	Инструменты	Основное	350 мл, стекло, прозрачный, высота 16 см.	ПМ.01, ПМ.02
58.	Кувшин «Bistro»	Инструменты	Основное	1 л, стекло, прозрачный.	ПМ.01, ПМ.02
59.	Миска стеклянная	Инструменты	Основное	Диаметр 10 см, прозрачная.	ПМ.01, ПМ.02
60.	Миска стеклянная	Инструменты	Основное	Диаметр 20 см, прозрачная.	ПМ.01, ПМ.02
61.	Миска стеклянная.	Инструменты	Основное	Диаметр 30 см, прозрачная	ПМ.01, ПМ.02
62.	Темпер	Инструменты	Основное	Пластик/металл, равный диаметру холдера.	ПМ.01, ПМ.02
63.	Коврик для темперовки	Инструменты	Основное	Резина, черный.	ПМ.01, ПМ.02
64.	Поднос официанта	Инструменты	Основное	Прорезиненный, диаметр – 30 см, круглый.	ПМ.01, ПМ.02
65.	Пара для эспрессо (чашка +блюдце)	Инструменты	Основное	Из одной коллекции.	ПМ.01, ПМ.02
66.	Пара для капучино (чашка+блюдце)	Инструменты	Основное	Из одной коллекции.	ПМ.01, ПМ.02
67.	Ложка для эспрессо	Инструменты	Основное	Из одной коллекции.	ПМ.01, ПМ.02
68.	Ложка чайная	Инструменты	Основное	Из одной коллекции.	ПМ.01, ПМ.02
69.	Сахарница	Инструменты	Основное	Стекло, без рисунка, белая.	ПМ.01, ПМ.02
70.	Питчер.	Инструменты	Основное	Металл, 150 мл	ПМ.01, ПМ.02
71.	Питчер	Инструменты	Основное	Металл, 300 мл.	ПМ.01, ПМ.02
72.	Питчер	Инструменты	Основное	Металл, 500 мл.	ПМ.01, ПМ.02
73.	Кулер для льда	Инструменты	Основное	Металл.	ПМ.01, ПМ.02
74.	Столовые приборы	Инструменты	Основное	Металл, из одной	ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				коллекции.	
75.	Пара чайная (чашка с блюдцем)	Инструменты	Основное	Из одной коллекции.	ПМ.01, ПМ.02
76.	Тарелка десертная	Инструменты	Основное	Диаметр 18 см, белая, без рисунков.	ПМ.01, ПМ.02
77.	Тарелка основная	Инструменты	Основное	Диаметр 30 см, белая, без рисунков.	ПМ.01, ПМ.02
78.	Тарелка закусочная	Инструменты	Основное	Диаметр 20 см, белая, без рисунков.	ПМ.01, ПМ.02
79.	Тарелка пирожковая	Инструменты	Основное	Диаметр 14 см, белая, без рисунков.	ПМ.01, ПМ.02
80.	Креманка	Инструменты	Основное	Стекло.	ПМ.01, ПМ.02
81.	Чайник заварочный	Инструменты	Основное	500 мл, белый, без рисунка, с ситом.	ПМ.01, ПМ.02
82.	Салфетки текстильные	Инструменты	Основное	Льняные, 50×50 см.	ПМ.01, ПМ.02
83.	Скатерти	Инструменты	Основное	Белые, для стола коробки.	ПМ.01, ПМ.02
84.	Скатерти сервировочные	Инструменты	Основное	Белые, для банкетных столов.	ПМ.01, ПМ.02
85.	Ручник	Инструменты	Основное	Белый, льняной, 40×70 см.	ПМ.01, ПМ.02
86.	Мусорные ведра .	Инструменты	Основное	30 л	ПМ.01, ПМ.02
87.	Чехлы на коктейльный стол	Инструменты	Основное	Спандекс, плотность 200 г/м, D=80 см, высота 1100 мм, белый, без рисунков.	ПМ.01, ПМ.02
88.	Аптечка	Инструменты	Основное	Бинт, жгут, йод, перекись водорода.	ПМ.01, ПМ.02
89.	Файнстрейнер	Инструменты	Основное	Металл, диаметр 7-10 см.	ПМ.01, ПМ.02
90.	Ваза для цветов	Инструменты	Основное	Цвет белый, без	ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				рисунка, высота не более 15 см.	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ФК.00
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ФК.00
3.	Ноутбук	Оборудование	Специализированное	MSI Mega B	ФК.00
4	Компьютер	Оборудование	Специализированное	DEXP AtlasH108	ФК.00
5	Скамейка гимнастическая	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ФК.00
6	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	ЛДСП	ФК.00
7	Насос	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ФК.00
8	Гимнастические стенки	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ФК.00
9	Баскетбольные щиты	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ФК.00
10	Секундомер	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ФК.00
11	Турник навесной	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ФК.00
12	Маты гимнастические	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ФК.00
13	Штанга гимнастическая	Оборудование	Специализированное	металлическая	ФК.00

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Читальный зал / библиотека / актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика
1	Стол письменный	Мебель	Основное	ЛСПД
2	Стеллаж библиотечный	Мебель	Основное	ЛСПД
3	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	
4	Ноутбук ученический	Оборудование	Основное	Aser F114-32 14 HD
5	МФУ	Оборудование	Основное	HP Laser Jet Pro M132a
6	Акустическая система	Оборудование	Основное	NGS PP-0310
7	Стойка акустическая	Оборудование	Основное	Kool Sound SP-19S
8	Акустика	Оборудование	Основное	SKV
10	Микрофон	Оборудование	Основное	SHURE PGX-242
11	Пульт микшерский	Оборудование	Основное	LEEM LFX 242
12	Ноутбук	Оборудование	Основное	DEXP Atlas H134 Pentium 3558U

3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение
   Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество
1.	1С Отель Электронная поставка для обучения в высших и средних учебных заведений	1
2.	1С Предприятие 8 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведений	1
3.	Dr.WEB Security 10 ПК/36	1
4.	Программное обеспечение Wicrosoft Windows 10 (бесрочная лицензия коробочная версия)	1

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.

2. Процедура проведения государственной Итоговой аттестации

3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

4. Порядок апелляции и пересдачи Государственной итоговой аттестации

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен реализуется на базе основного общего образования. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: официант, бармен, буфетчик.

Государственная итоговая аттестация – часть образовательной программы, завершающая ее освоение. Является обязательной и направлена на оценку соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями.

Формой государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Результатами освоения образовательной программы являются сформированные профессиональные компетенции:

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. Контроль качества работ.
Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к облуживанию.
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 2.7Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Освоение профессиональных компетенций подлежит проверки при проведении промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, экзамена по профессиональному модулю, а также при проведении демонстрационного экзамена, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков.

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Для проведения демонстрационного экзамена, как процедуры государственной итоговой аттестации в 2024/2025 учебном году по образовательной программе – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 «Официант, бармен», применяются оценочные материалы базового и профильного уровня, размещены на сайте по ссылке: https://bom.firpo.ru/Public

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена. Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьёвки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для заполнения технологических карт и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Местом проведения демонстрационного экзамена определены площадки для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Ресторанный сервис» на базе техникума, расположенного по адресу г. Евпатория, ул. Крупской № 7. Аккредитация площадок в качестве центра проведения демонстрационного экзамена запланирована на апрель - май 2026 года.

В соответствии с учебным планом по образовательной программе - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, проведение демонстрационного экзамена запланировано с 23 по 26 июня 2026 года.

Для проведения государственной итоговой аттестации создана государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Председателем ГЭК назначен представитель работодателей, направление деятельности которого соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники – Шехмамбетова А.И.
В состав ГЭК также включены преподаватели и мастера производственного обучения ГБПОУ РК «ЕТСТСО» и экспертная группа демонстрационного экзамена в количестве 3 человек во главе с главным экспертом.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

Педагоги ГБПОУ РК «ЕТСТСО», принимавшие участие в обучении студентов по образовательной программе - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, не допускаются к участию в оценивании заданий демонстрационного экзамена.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

Наименование модуля задания	**Вид аттестации/уровень ДЭ** (ГИА/ДЭ ПУ)

Модуль № 1: Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
Задание 1: Подготовить рабочее место официанта (подсобный стол) – накрытие стола двумя скатертями (Table box). Задание 2: Сложить 10 полотняных салфеток, формами, применяемыми для сервировок гостевых столов (формы складывания повторяться не должны, три обязательные формы складывания будут указаны в варианте задания). Задание 3: Подготовить гостевой стол к встрече и обслуживанию гостей, 1 стол на 2 персоны – произвести предварительную сервировку стола в соответствии с определенным видом сервировки (вид предварительной сервировки будет представлено в варианте задания). Задание 4: Встретить и разместить гостей за столом, ознакомить с меню, принять заказ, с учетом ограничений по количеству блюд и напитков (количество порций «в наличии» будут указаны в варианте задания), передать заказ на кухню. Задание 5: Получить заказ. Произвести обслуживание гостей в соответствии с заказом. По завершении обслуживания проводить гостей.	ГИА/ДЭ ПУ
Модуль № 2: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
Задание 1: Подготовить рабочее место бармена к обслуживанию гостей. Задание 2: Встретить и разместить гостей за барной стойкой – 2 гостя. Задание 3: Приготовить и подать гостям два разных напитка (один обязательный к приготовлению и подаче напиток будет указан в варианте задания).	ГИА/ДЭ ПУ
Модуль № 2: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
Задание 1: Подготовить рабочее место для приготовления напитков на основе кофе. Задание 2: Приготовить два разных напитка на основе кофе из классической кофейной линейки (варианты напитков будут указаны в варианте задания)	ГИА/ДЭ ПУ
Модуль № 1: Обслуживание потребителей организаций общественного	

питания	
Задание 1: Подготовить рабочее место официанта к обслуживанию банкета – фуршет (количество гостей будет указано в варианте задания). Встретить и разместить гостей перед рабочим местом официанта. Задание 2: Произвести презентацию, открытие и розлив игристого вина на рабочем месте официанта. Произвести подачу игристого вина гостям. Задание 3: Произвести презентацию и подачу легкой закуски гостям (вариант закуски будет указан в варианте задания).	ГИА/ДЭ ПУ
Модуль № 2: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
Специальное задание «Приготовление сэндвича». 2. Необходимо подготовить рабочее место к приготовлению сэндвича. Приготовить и оформить сэндвич из предложенного перечня продуктов.	ГИА/ДЭ ПУ (вариативная часть)

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ в рамках ГИА

п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**	**Баллы**
1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом Организации общественного питания.	**11,00**
		Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	**16,00**
		Организация собственной	**4,00**
		деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	
		Обслуживание массовых банкетных мероприятий	**9,00**
2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию	**4,00**
		Обслуживание потребителей бара, буфета	**10,00**
		Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания	**5,00**
		Изготавление смешанных напитков, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	**21,00**
ИТОГО (инвариантная часть)			**80,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[8]			**20,00**

ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)	**100,00**

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
	Модуль № 2: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок **Приготовление сэндвича**	**Организация рабочего места для приготовления сэндвича.** Рабочее место организовано в соответствии с технологическим процессом: правильно размещены оборудование, инвентарь, компоненты- 2 балла. Допущены не значительные нарушения в организации рабочего места- 1 балл. Допущены грубые нарушения, организация рабочего места не соответствует требованиям-0 баллов.	**0,00** **2,00** **1,00** **0, 00**
		Технология приготовления сэндвича: Технология приготовления соблюдена в полной мере согласно установленным требованиям. Операции по приготовлению сэндвича выполнены, но ниже установленных требований, имеются незначительные ошибки. Технология приготовления сэндвича не соответствует требованиям, допущены грубые нарушения.	**0,00** **2, 00** **1,00** **0,00**
		Оформление сэндвича: Оформление выполнено на высоком уровне согласно установленным требованиям. Оформление выполнены, но имеются незначительные нарушения. Допущены грубые нарушения или элементы оформления отсутствуют.	**0,00** **2,00** **1,00**
		Соблюдение стандартов внешнего вида. Униформа чистая, выглаженная, хорошо сидит, соответствует стандарту Имеются незначительные замечания к униформе Униформа не соответствует требованиям стандарта Обувь чистая, соответствует стандарту Имеются незначительные замечания Обувь не соответствует требованиям стандарта.	**2,00** **1,00** **0,00** **2,00** **1,00** **0,00**

		Соблюдение требований санитарии и гигиены на рабочем месте.	
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			**20,00**

Методика перевода баллов ДЭ в экзаменационную оценку
«Ресторанный сервис»
Пороги баллов для перевода в оценки

Комплект оценочной документации	**Максимальный возможный балл**	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
ГИА/ДЭ ПУ	**100,00**	0,00%-19,99	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

4. ПОРЯДОК АППЕЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

Для проведения рассмотрения апелляций создана апелляционная комиссия в составе председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК, и секретаря. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию:

- выпускную квалификационную работу;
- протокол заседания ГЭК;
- заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает одно из решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов (при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже), наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2025 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3 Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии 43.01.01 Официант, бармен
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли профессии 43.01.01 Официант, бармен для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Республики Крым и г. Евпатории в частности.
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию 43.01.01 Официант, бармен
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии 43.01.01 Официант, бармен, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии 43.01.01 Официант, бармен
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 43.01.01 Официант, бармен
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии 43.01.01 Официант, бармен, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
– проявляющий способности к самосовершенствованию (самопознанию, самоконтролю, самооценке, саморазвитию, самообразованию, самоорганизации)
– Проявляющий уважение к труду, людям труда, ответственное потребление и бережное отношение к результатам своего труда и других людей, прошлых поколений.
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах,

мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии 43.01.01 Официант, бармен
– выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям
– обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах как компонентах единого мира, многообразии объектов и явлений природы, о связи мира живой и неживой природы, о науке, научном знании, научной картине мира.
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Модуль «Образовательная деятельность»

Использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающихся своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
Инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
Реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии 43.01.01 Официант, бармен
организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

Модуль «Наставничество»

разработку программы наставничества;
мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций профессии 43.01.01 Официант, бармен
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.01 Официант, бармен
содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии 43.01.01 Официант, бармен»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями профессии 43.01.01 Официант, бармен
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии 43.01.01 Официант, бармен

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии 43.01.01 Официант, бармен, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии 43.01.01 Официант, бармен, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии 43.01.01 Официант, бармен
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со профессии 43.01.01 Официант, бармен

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии 43.01.01 Официант, бармен
совместные мероприятия, посвященные Дню профессии 43.01.01 Официант, бармен

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 43.01.01 Официант, бармен
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессии 43.01.01 Официант, бармен
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии 43.01.01 Официант, бармен

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессии 43.01.01 Официант, бармен
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии 43.01.01 Официант, бармен: презентации, лекции, акции, завтрак с работадателем
реализация социальных проектов по профессии 43.01.01 Официант, бармен, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии 43.01.01 Официант, бармен
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 43.01.01 Официант, бармен
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии 43.01.01 Официант, бармен
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии 43.01.01 Официант, бармен»
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации
привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен осуществляется на основе соглашений о партнёрстве и сотрудничестве.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

приказ о проведении родительского собрания
положение о кураторе
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии 43.01.01 Официант, бармен – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессии 43.01.01 Официант, бармен
рекомендации к поощрению от наставника
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии 43.01.01 Официант, бармен
успешное освоение образовательных программ по *профессии 43.01.01 Официант, бармен*

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Календарный план воспитательной работы
по профессии 43.01.01 Официант, бармен

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.	Уроки литературы, приуроченные к юбилеям российских писателей и поэтов	1 курс	в течение года	Педагог-библиотекарь
2.	Тематические кинопоказы, приуроченные к памятным датам и государственным праздникам РФ, в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 курс	в течение года	советник директора по воспитанию, кураторы
3.	Использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов и проч.), способствующих повышению статуса и престижа профессии «Официант, бармен», прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях	1 курс	ежемесячно	советник директора по воспитанию, кураторы
4.	Организация и проведение научно-практических конференций, круглых столов и семинаров, нацеленных на обсуждение актуальных вопросов и вызовов в профессии 43.01.01 Официант, бармен	1 курс	ежемесячно	заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
5.	Регулярный мониторинг и оценка качества образовательного процесса с учетом обратной связи от обучающихся, для непрерывного улучшения качества обучения	1 курс	ежемесячно	кураторы
6.	Организация и проведение экскурсий по программе Пушкинская карта	1 курс	раз в месяц	заместитель директора по УВР, кураторы
7.	«Введение в профессию». Входное тестирование	1 курс	сентябрь	кураторы, педагоги-предметники
8.	Информационный час, посвящённый Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1 курс	02.09.2025	советник директора по воспитанию, кураторы
9.	Выставка в библиотеке ПОО, посвящённая Международному дню распространения грамотности	1 курс	06.09.2025	Педагог-библиотекарь, советник директора по воспитанию
10.	Мероприятиях приуроченных дню Профтехобразования	1 курс	С 06.09.2025 по 02.10.2025	заместитель директора по УВР, кураторы, педагог-

				организатор
11.	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный ко Дню гражданской обороны	1 курс	04.10.2025	педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ
12.	Всемирный день стандартов, кинолекторий в рамках проекта Российского общества «Знание». Тематическая викторина	1 курс	14.10.2025	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
13.	Воспитательное мероприятие «День отца»	1 курс	15.10.2025	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
14.	Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября	1 курс	28.10 - 01.11.2025	кураторы
15.	Час истории «День начала Нюрнбергского процесса»	1 курс	20.11.2025	кураторы, преподаватели истории
16.	Патриотический час «День Государственного герба Российской Федерации»	1 курс	29.11.2025	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
17.	День благодарности бармену. Мастер-классы от амбассадоров профессии.	1 курс	01.12.2025	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК, амбассадоры
18.	Урок мужества, посвящённый контрнаступлению советских войск в битве под Москвой	1 курс	05.12.2025	кураторы, преподаватели истории
19.	Кинолекторий «Гордимся славою Героев», посвящённый Дню Героев Отечества в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 курс	12.12.2025	советник директора по воспитанию, зав.библиотекой
20.	Правовая игра «Имею право и обязан», посвящённая Дню Конституции Российской Федерации	1 курс	09.12.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения

21.	«О сколько нам открытий чудных…» - День Ньютона	1 курс	23.12.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели химии, физики и биологии
22.	Уроки мужества «Блокадный Ленинград»	1 курс	27.01.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
23.	Час истории «Ты в памяти и в сердце, Сталинград!»,	1 курс	02.02.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
24.	Кинолекторий «9 рота», посвящённый Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	1 курс	03.02.2026	советник директора по воспитательной работе, педагог-организатор
25.	Международный день бармена. Тематическая выставка. Кинолекторий в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 курс	06.02.2026	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
26.	Викторина «Язык – живая душа народа», посвящённая Международному дню родного языка	1 курс	21.02.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели русского языка и литературы
27.	День хостес, день бариста. Тематическая выставка. Викторина	1 курс	01.03.2026	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
28.	Час истории «12 лет со Дня воссоединения Крыма с Россией».	1 курс	18.03.2026	советник директора по воспитательной работе, педагог-

				организатор
29.	Интерактивная викторина, посвященная Международному дню театра в рамках Всероссийской недели музыки для детей и юношества	1 курс	27.03.2026	советник директора по воспитательной работе, педагог ДО
30.	Открытый урок «Час Земли», посвящённый Дню космонавтики.	1 курс	12.04.26 - 22.04.26	советник директора по воспитательной работе, преподаватели физики
31.	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны. Кинолекторий «Война за ценности и смыслы» в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 курс	19.04.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
32.	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	1 курс	30.04.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели ОБЖ и БЖ
33.	Международный исторический диктант «Диктант Победы»	1 курс	Май 2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
34.	Международный день ресторанов. Интерактивная игра «Ресторан мечты»	1 курс	17.05.2026	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
35.	День официанта. Открытый урок мастерства от амбассадоров.	1 курс	21.05.2026	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
36.	Открытый урок «День славянской письменности»	1 курс	24.05.2026	преподаватели русского языка и литературы
37.	День русского языка (информационная минутка на уроке русского языка)	1 курс	06.06.2026	советник директора по воспитательной работе,

				преподавателя русского языка и литературы
38.	День ресторатора. Тематическая выставка.	1 курс	07.06.2026	Педагог-организатор
39.	Информационно – познавательная беседа «Я гражданин своей страны», приуроченная ко Дню России	1 курс	11.06.2026	Педагог-организатор, преподаватели обществознания
40.	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной войны. Беседы, классные часы в группах	1 курс	22.06.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории, кураторы
	2. Кураторство			
1.	Цикл внеурочных мероприятий "Разговоры о важном"	1 курс	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп
2.	Курс занятий «Россия – мои горизонты»	1 курс	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп
3.	Тематический классный час «История колледжа. Устав. Правила внутреннего распорядка". Инструктажи по ТБ.	1 курс	сентябрь	кураторы групп
4.	Мониторинг состояния здоровья обучающихся и уровня физического развития. Входное тестирование. Анализ состояния здоровья обучающихся	1 курс	сентябрь	кураторы групп, медицинская сестра
5.	Изучение коллектива группы. Анкетирование обучающихся: «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др	1 курс	сентябрь - октябрь	кураторы групп
6.	Собрания в учебных группах «Я – студент СПО», «Выбираем актив».	1 курс	сентябрь	кураторы групп
7.	Проведение классных часов, участие в Днях единых действий	1 курс	в течение года	кураторы групп
8.	Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ, ПДД	1 курс	по необходимости	кураторы групп
9.	Консультации с преподавателями- предметниками (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов)	1 курс	в течение года	кураторы групп
10.	Работа с родителями	1 курс	в течение года	кураторы групп
11.	Мониторинг социальных сетей	1 курс	в течение	кураторы групп

			года	
12.	Экскурсии, выездные мероприятия	1 курс	в течение года	кураторы групп
13.	Контроль выполнения Правил внутреннего распорядка	1 курс	в течение года	кураторы групп
14.	Организация внеурочной занятости обучающихся	1 курс	в течение года	кураторы групп
15.	Контроль посещаемости и успеваемости	1 курс	в течение года	кураторы групп
	3. Наставничество			
16.	Формирование базы наставников и наставляемых		по запросу	куратор программы наставничества
17.	Разработка программы наставничества по специальности		август 2025	куратор программы наставничества
18.	Тренинг «Мы команда»	1 курс	в течение года	педагог-психолог
19.	Мониторинг, оценка результатов	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества
20.	Построение профессиональной траектории по профессии «Официант, бармен». Деловая игра по программе «Конструктор карьеры». Встреча с амбассадорами	1 курс	октябрь 2025	куратор программы наставничества, амбассадоры
21.	Содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества
22.	Оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества
23.	Проведение персонализированных консультаций и индивидуального сопровождения, наставляемых в рамках профессионального развития и решения возникающих проблем и задач	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества
24.	Разработка и реализация индивидуальных планов развития, нацеленных на удовлетворение специфических потребностей и интересов каждого наставляемого	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества

25.	Предоставление наставляемым доступа к ресурсам и инструментам, необходимым для профессионального развития, включая специализированные книги, программное обеспечение и т. д.	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества
26.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества
27.	Участие наставляемых в региональных, национальных и международных конференциях, выставках и конкурсах, связанных с их профессию	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества
28.	Взаимодействие с родителями или законными представителями наставляемых (для младших и несовершеннолетних студентов), чтобы обеспечить координацию и поддержку в домашней среде	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества
29.	День наставника профессии 43.01.01 Официант, бармен «Мастерская наставника»	1 курс	Январь 2026	куратор программы наставничества
30.	«Мой путь – официант-бармен». Конкурс эссе по ПМ.02	1 курс	Январь 2026	куратор программы наставничества, преподаватели МДК
31.	«Лучший по профессии «Официант, бармен». Конкурс	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества, заместители директора по УВР и УПР
32.	«Наставник – мое призвание». Мастер-классы амбассадоров на предприятии и в колледже для обучающихся младших курсов	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
33.	Участие в оценке и анализе достижений и прогресса наставляемых, в том числе через регулярные отчеты, встречи и обратную связь	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
34.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1 курс	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Торжественная линейка. Концертные номера	1 курс	02.09.2025	советник директора по воспитанию,

				педагог-организатор, педагог ДО, заместитель директора по УВР
2.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага Российской Федерации	1 курс	каждый понедельник	советник по воспитанию, педагог-организатор
3.	«Мы ищем таланты!». Входной опрос внеурочной занятости, способности и увлечения обучающихся	1 курс	сентябрь	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог ДО,
4.	День солидарности в борьбе с терроризмом	1 курс	03.09.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
5.	Всероссийский урок Мира	1 курс	06.09.2025	советник директора по воспитанию
6.	Международный день туризма	1 курс	27.09.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели МДК, преподаватели физ.культуры
7.	Всероссийский открытый урок ОБЖ (урок подготовки к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1 курс	сентябрь	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
8.	Участие в Национальной премии «Студент года». Региональный этап	1 курс	сентябрь	кураторы, советник директора по воспитанию
9.	День пожилого человека. Посещение ветеранов.	1 курс	01.10.2025	Советник директора по воспитанию, наставник отряда волонтёров
10.	Тематическая выставка ко Дню учителя	1 курс	04.10.2025	советник директора по воспитанию, кураторы, педагоги ДО

11.	«От всей души!». Концертная программа, посвященная Дню Профтехобразования	1 курс	02.10.2025	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
12.	Посвящение в студенты первокурсников	1 курс	октябрь 2025	кураторы групп, педагог-организатор
13.	Большой этнографический диктант	1 курс	03.11.2025	кураторы групп, педагог-организатор
14.	4 ноября — День народного единства	1 курс	04.11.2025	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
15.	День призывника. Тематические мероприятия.	1 курс	15.11.2025	Педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ
16.	Международный день толерантности. Тематические уроки. Игра «Будем знакомы»	1 курс	17.11.2025	Преподаватели, кураторы групп, педагог-психолог
17.	День правовых знаний. Тематические мероприятия.	1 курс	20.11.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения
18.	День матери. Тематические мероприятия.	1 курс	29.11.2025	советник директора по воспитанию
19.	Международный день компьютерной безопасности. Тематические мероприятия.	1 курс	30.11.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели информатики и ИКТ
20.	День Героев Отечества. Тематические мероприятия.	1 курс	09.12.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели истории и обществознания

21.	День Конституции Российской Федерации. Викторина, выставка стенгазет	1 курс	12.12.2025	кураторы групп, педагог-организатор
22.	Большой праздничный концерт к Новому году.	1 курс	26.12.2025	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
23.	День студенческого самоуправления	1 курс	25.01.2026	кураторы групп, педагог-организатор
24.	Конференция «Никто не забыт, ничто не забыто» ко Дню полного освобождения блокады Ленинграда	1 курс	26.01.2026	советник директора по воспитанию, преподавател и истории и обществознан ия
25.	День воинской славы России	1 курс	февраль 2026	советник директора по воспитанию, преподавател и ОБЖ и БЖ
26.	Широкая Масленица	1 курс	февраль 2026	советник директора по воспитанию
27.	Научно-практическая конференция исследовательских проектов	1 курс	08.02.2026	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподавател и МДК
28.	Международный женский день. Концерт	1 курс	06.03.2026	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
29.	День воссоединения Крыма с Россией. Тематические мероприятия	1 курс	17.03.2026	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР

30.	Конкурс юморесок	1 курс	01.04.2026	кураторы групп, педагог-организатор
31.	Всемирный день здоровья. Круглый стол «Здоровым быть здорово!» Беседы и лекции о гигиене. Студенческие игры.	1 курс	07.04.2026	руководитель ССК, кураторы групп
32.	Неделя науки. День космонавтики. Гагаринский урок «Космос — это мы»	1 курс	12.04.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели физики и математики
33.	Фестиваль профессий: «Конструктор малого бизнеса. Ресторан мечты»	1 курс	апрель 2026	советник директора по воспитанию, заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
34.	Проведение учебных 5-дневных сборов. Ведение воинского учета	1 курс	май 2026	педагог-организатор БЖ
35.	Праздник весны и труда	1 курс	30.04.2026	советник директора по воспитанию, педагоги ДО
36.	Торжественные мероприятия, посвященные Великой Победе: уроки мужества, концертная программа, кинолекторий, участие в городских проектах и мероприятиях, конкурсах, выставках и др. участие в торжественной церемонии возложения цветов	1 курс	28.04 – 08.05.2026	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
37.	Круглый стол «Семья и семейные ценности», приуроченные к Международному Дню семьи	1 курс	15.05.2026	социальный педагог, педагог-психолог
38.	День славянской письменности и культуры	1 курс	27.05.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы
39.	Военно-спортивная игра «Зарница», приуроченная ко Дню защиты детей.	1 курс	01.06.2025	педагог-организатор ОБЖ, руководитель ССК

40.	Международный день защиты детей	1 курс	30.05.2026	советник директора по воспитанию
41.	День молодежи	1 курс	12.06.2026	советник директора по воспитанию
42.	Торжественная церемония вручения дипломов «Выпуск-2025»	1 курс	30.06.2026	советники директора по воспитанию, преподаватели, кураторы
43.	Фотоконкурсы, конкурсы, ЕДОД и другие массовые мероприятия	1 курс	в течение года	советники директора по воспитанию, педагоги-организаторы, специалисты, кураторы групп
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Оформление стендов	1 курс	в течение года	Педагог-организатор
2.	Выпуск стенгазет	1 курс	в течение года	кураторы групп
3.	Организация музея колледжа	1 курс	в течение года	преподаватели МДК
4.	Организация тематических выставок, в том числе книжных	1 курс	в течение года	педагог-организатор, библиотекарь
5.	Создание тематических уголков и зон для самостоятельного изучения предметов, которые включают интерактивные модули, мультимедийные презентации и практические задания, связанные со профессией «Официант, бармен»	1 курс	в течение года	педагог-организатор, преподаватели МДК
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Проведение родительских собраний	родители	в течение года	администрация, кураторы групп
2.	Информационные семинары с родителями в области развития и воспитания детей	родители	ноябрь	социальные педагоги педагог-психолог
3.	Тематические родительские собрания, направленные на формирование правовой культуры родителей, предупреждения безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних.	родители	декабрь	социальные педагоги педагог-психолог
4.	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	родител	в течение	социальные педагоги

		и	года	
5.	Индивидуальные беседы и консультации	родители	в течение года	социальные педагоги педагог-психолог
6.	Составление социального паспорта групп	все курсы	сентябрь	кураторы групп
7.	Сопровождение чатов с родителями обучающихся в мессенджерах и социальных сетях	все курсы	В течение года	кураторы групп
8.	Работа в студенческом совете колледжа и ЦМИ	актив	В течение года	члены Совета
	7. Самоуправление			
9.	Собрание студенческого совета	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
10.	Выборы новых старост. Формирование студенческого совета и представителей ЦМИ.	студсовет	сентябрь	советник директора по воспитанию
11.	Организация работы Движения первых	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
12.	Участие в конкурсе «УС-пешная молодежь – 03»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
13.	Участие в конкурсе «Большая перемена»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
14.	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в колледже	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
15.	Организация работы медиа-службы	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
16.	Организация и проведение «Дней здоровья». Коннект-встреча студенческой молодёжи «Здоровое поколение»	студсовет	апрель	советник директора по воспитанию педагоги-организаторы кураторы групп

17.	Проведение встречи директора колледжа с активом студенческого совета и лучшими студентами	студ совет	январь	советник директора по воспитанию
18.	Выездные образовательные программы, участие в конкурсах	студ совет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
19.	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх, акциях.	студ совет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
20.	День российского студенчества. День самоуправления.	студ совет	25.01.2026	преподаватели, кураторы групп
21.	Участие в работе студенческого совета колледжа	студ совет	в течение года	члены Совета
22.	Итоги работы студенческого совета и планирование на новый учебный год	студ совет	июнь	советник директора по воспитанию
	8. Профилактика и безопасность			
1.	Реализация Комплексного плана по профилактике негативных явлений (по отдельному плану)	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР, социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
2.	Организация работы Совета по профилактике правонарушений колледжа	1 курс	в течение года	члены Совета
3.	Проведение социально-психологического тестирования студентов	1 курс	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
4.	Индивидуальные профилактические беседы с несовершеннолетними, требующими особого педагогического внимания, в том числе с несовершеннолетними, находящимися в СОП, ТЖС	1 курс	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
5.	Вовлечение обучающихся, находящихся в социально-опасном положении в мероприятия, проводимые в образовательной организации	1 курс	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог,

				кураторы
6.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Когда чужая боль становится своей...» (памяти жертв Беслана)	1 курс	02.09.25-08.09.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
7.	Неделя безопасности. Уроки безопасности: «Безопасность в обществе», в ОУ; «Безопасность при занятиях физической культурой и спортом»; «Подготовка к действиям в ЧС»	1 курс	04.09.25-08.09.25	преподаватели физкультуры, ОБЖ, БЖ
8.	Неделя профилактики употребления алкоголя и табакокурения «Будущее в моих руках! »	1 курс	09.10.25-15.10.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
9.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Единство в многообразии»,	1 курс	13.11.25-20.11.25	социальные педагоги, педагог-психолог,
10.	Неделя правовых знаний «Имею право и обязан», приуроченная к Всероссийскому дню правовой помощи детям (20 ноября)	1 курс	20.11.25-25.11.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
11.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1 курс	Ноябрь 2025	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
12.	Неделя профилактики ВИЧ и пропаганды нравственных и семейных ценностей «Здоровая семья»	1 курс	27.11.25-04.12.25	социальные педагоги, педагог-психолог,

				кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
13.	Неделя профилактики «Равноправие» Приурочена к Дню конституции РФ 12 декабря	1 курс	11.12.25-15.12.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
14.	Неделя профилактики интернет-зависимости «OFFLINE» Приурочена к Международному дню без Интернета –	1 курс	22.01.26-29.01.26	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
15.	Неделя профилактики употребления психоактивных веществ «Независимое детство» Приурочена к Международному дню борьбы с наркоманией 1 марта	1 курс	26.02.26 - 04.03.26	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы,
16.	Неделя здоровья «Здоровье для всех! » Приурочена к Всемирному дню здоровья 7 апреля	1 курс	01.04.26-08.04.26	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
17.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1 курс	15.04.26-22.04.26	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			

1.	«Связь времен, связь поколений» Встреча с выпускниками профессии Гостиничный сервис			
2.	Участие работодателей в разработке рабочей учебно-программной документации	работодатели	в течение года	Заместители директора
3.	Участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников	работодатели	в течение года	Заместители директора
4.	Развитие сотрудничества с центром «Моя карьера»		в течение года	ответственный за профориентацию
5.	Организация практической подготовки на базе работодателя	работодатели	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
6.	Проведение совместных мероприятий: организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции, экскурсии, «День без турникета» и т.д.	работодатели 1 курс	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
7.	Реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами	работодатели 1 курс	в течение года	педагог-организаторы, мастера п/о
8.	«Как правильно составить, резюме?» Встреча со специалистами «Центр занятости населения»			
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Профессиональный старт» - знакомство с профессией и наставником (экскурсия)	1 курс	в течение года	кураторы, мастера п/о
2.	Социально-психологический тренинг на тему «Коммуникативные навыки в профессии»	1 курс	ноябрь	педагог - психолог
3.	Участие в ярмарках учебных заведений	1 курс	в течение года	кураторы групп мастера п/о
4.	Проведение конкурсов профессионального мастерства: Абилимпикс, Молодые профессионалы	1 курс	В течение года	заместитель директора по УВР, мастера п/о
5.	Круглый стол с привлечением специалистов «ведение предпринимательской деятельности»	1 курс	апрель	педагоги-организаторы, мастера п/о
6.	Экскурсии на предприятия, встречи с работодателями	1 курс	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
7.	Деловая игра «Учимся управлять»	1 курс	февраль	Преподаватели МДК
8.	Фестиваль профессий – выполнение проектной работы командой профессионалов	1 курс	апрель	кураторы групп, представител

				и работодателей
9.	Профориентационное тестирование – обсуждение результатов	1 курс	сентябрь	кураторы групп, представители работодателей
10.	Деловая игра «Я ищу работу»	1 курс	Октябрь	кураторы групп, представители работодателей
11.	Организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии/специальности	1 курс	в течение года	кураторы групп, представители работодателей
12.	Создание и поддержание базы данных о вакантных рабочих местах и стажировках	1 курс	в течение года	Центр карьеры
13.	Организация мастер-классов, семинаров и воркшопов	1 курс	в течение года	Центр карьеры
	11. Студенческий театр			
1.	Сбор труппы и выбор репертуара	Участники труппы	сентябрь	руководитель театра
2.	Подготовка программы ко Дню Профтехобразования	Участники труппы	05.10.2025	руководитель театра
3.	Подготовка Новогоднего спектакля	Участники труппы	26.12.2025	руководитель театра
4.	Подготовка программы по фестивалю «1+1!	Участники труппы	07.02.2026	руководитель театра
5.	Подготовка программы к 8 марта	Участники	05.03.2026	руководитель театра

		труппы		
6.	Подготовка итогового спектакля	Участники труппы	Апрель 2026	руководитель театра
7.	Подготовка программы к 9 мая	Участники труппы	06.05.2026	руководитель театра
8.	Подготовка Выпускного	Участники труппы	30.06.2026	руководитель театра
	12. Студенческие спортивные клубы			
	Заседание совета ССК: Организация работы со студентами колледжа с целью привлечения в спортивные секции; Составление плана работы на учебный год.	участники ССК	Сентябрь 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
2.	Организация работы спортивных секций (по расписанию).	участники ССК	в течение года	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
3.	Организация соревнований по разным видам спорта	участники ССК	Октябрь – ноябрь 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
4.	Заседание совета ССК: - корректировка документации работы спортивного клуба; -уточнение обязанностей членов СКК. -подведение итогов за полугодие.	участники ССК	Декабрь 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
5.	Организация спортивного мероприятия, посвященного дню студента	участники ССК	Январь 2026	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
6.	Организация спортивного мероприятия, посвященного Дню защитника Отечества	участники ССК	Февраль 2026	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
7.	Организация спортивного мероприятия, посвященного 81 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	участники	Май 2026	руководитель ССК, преподаватель

		ССК		и физической культуры
8.	Заседание совета клуба. Подведение итогов работы ССК, отчет о проведенной работе)	участники ССК	Май 2026	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
9.	Составление плана на следующий учебный год	участники ССК	Июнь 2026	руководитель ССК
	13. Волонтерский отряд			
1.	Акции по сбору макулатуры, батареек	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
2.	ЭкоГТОФест	волонтеры	25.09.2025	куратор отряда волонтёров
3.	Проект «Марафон добрых дел»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
4.	Участие в акции #стопвичспид	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
5.	День добровольца (волонтера в России)	волонтеры	05.12.2025	куратор отряда волонтёров
6.	Участие в конкурсах и проектах	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
7.	Экоквесты	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
8.	Проект «Сопричастность»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии 43.01.01 Официант, бармен:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;