

**Аннотация**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.01 «ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»**  
**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Основы культуры профессионального общения» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ПК1.2-1.4, ПК2.2, ПК 2.6

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2, ПК 2.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• уметь соблюдать правила протокола и этикета;</li> <li>• уметь использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>• уметь определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;</li> <li>• уметь использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• знать базовые понятия психологии общения;</li> <li>• знать основные подходы в изучении проблемы общения;</li> <li>• знать основы протокола и этикета, нормы профессиональной этики;</li> <li>• знать эстетику внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>• знать функции и характеристики обратной связи в общении;</li> <li>• знать основные механизмы воздействия на партнера по общению;</li> <li>• знать причины и факторы затрудненного общения.</li> </ul>

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	

в том числе: Проработка учебной литературы Проработка конспектов лекции Подготовка рефератов Подготовка презентаций	
<b>В форме практической подготовки</b>	<i>12</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<i>2</i>

**Аннотация  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02. «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Основы культуры профессионального общения» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ПК1.1-1.4, ПК2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</li> <li>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• роль пищи для организма человека;</li> <li>основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>суточный расход энергии;</li> <li>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>понятие рациона питания;</li> <li>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</li> <li>методику составления рационов питания;</li> <li>• назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>• основные группы микроорганизмов;</li> <li>• основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>• возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>• санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>• правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>• классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации..</li> </ul>

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР №</b>	<b>Расшифровка</b>
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
<b>ЛР 2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
<b>ЛР 3</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности
--------------	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>82</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторно- практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34
<b>В форме практической подготовки</b>	<b>16</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

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

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ПК1.2, ПК2.1-2.2

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• владеть методами оценки качества пищевых продуктов;</li> <li>• определять качества основных групп товаров</li> <li>• давать качественную товароведческую характеристику основных групп товаров;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• методы оценки качества пищевых продуктов;</li> <li>• товароведную характеристику основных групп товаров.</li> </ul>

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>82</i>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<i>48</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>16</i>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
Проработка учебной литературы	
Проработка конспектов лекции	
Подготовка рефератов	
Подготовка презентаций	
<b>В форме практической подготовки</b>	<i>16</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<i>2</i>

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

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ПК1.2 ПК 2.6

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ПК 1.2 ПК 2.6	применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>76</i>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<i>48</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
в том числе:	
Проработка учебной литературы	
Проработка конспектов лекции	
Подготовка рефератов	
Подготовка презентаций	
<b>В форме практической подготовки</b>	<i>18</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<i>2</i>

**Аннотация**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**  
**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ПК1.2-1.4, ПК2.1-2.7

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК .1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>– применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>– владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>– оказывать первую помощь пострадавшим.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>– основы военной службы и обороны государства;</li> <li>– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>– способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>– организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li> <li>– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные</li> </ul>

		специальности, родственные специальностям СПО; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
--	--	---

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР №</b>	<b>Расшифровка</b>
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
<b>ЛР 2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
<b>ЛР 3</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской

	ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>86</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	48
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
Проработка учебной литературы	
Проработка конспектов лекции	
Подготовка рефератов	
Подготовка презентаций	
<b>В форме практической подготовки</b>	<b>48</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

**Аннотация**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.06 «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**  
**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ПК1.1-1.2, ПК2.1-2.7

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать направленность личности;</li> <li>• составлять алгоритм поиска работы;</li> <li>• выдерживать конкуренцию на рынке труда;</li> <li>• ориентироваться в государственных службах занятости;</li> <li>• оформлять документы для трудоустройства;</li> <li>• проходить собеседования;</li> <li>• разбираться в трудовом договоре и его разновидностях;</li> <li>• заниматься самообразованием, культурно выражать свои мысли;</li> <li>• планировать и реализовывать профессиональную карьеру.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сферы деятельности человека, структуру профессионального самоопределения;</li> <li>• психологические свойства личности, структуру собственной направленности;</li> <li>• понятие «рынок труда», спрос и предложения на рынке труда;</li> <li>• факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы;</li> <li>• способы получения информации о вакансиях;</li> <li>• условия обращения к посредническим организациям;</li> <li>• правила проведения собеседования;</li> <li>• типы и виды профессиональной деятельности;</li> <li>• системы оплаты труда, правила оформления трудовых отношений;</li> <li>• формы управления, психологическая структура коллектива;</li> <li>• понятие «адаптация», формы и способы адаптации;</li> <li>• правила и методы поиска работы;</li> <li>• основные положения трудового законодательства;</li> <li>• понятие: социальная и психологическая адаптация на рабочем месте;</li> <li>• права и обязанности молодых специалистов.</li> </ul>

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости,

	экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	24
в том числе:	
практические занятия	8
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	12
в том числе:	
Проработка учебной литературы	
Проработка конспектов лекции	
Подготовка рефератов	
Подготовка презентаций	
<b>В форме практической подготовки</b>	8
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

**Аннотация**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.07 «ТЕХНИКА ПОИСКА РАБОТЫ»**  
**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИКА ПОИСКА РАБОТЫ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Техника поиска работы» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ПК1.1-1.2, ПК2.1-2.7

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать направленность личности;</li> <li>• составлять алгоритм поиска работы;</li> <li>• выдерживать конкуренцию на рынке труда;</li> <li>• ориентироваться в государственных службах занятости;</li> <li>• оформлять документы для трудоустройства;</li> <li>• проходить собеседования;</li> <li>• разбираться в трудовом договоре и его разновидностях;</li> <li>• заниматься самообразованием, культурно выражать свои мысли;</li> <li>• планировать и реализовывать профессиональную карьеру.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сферы деятельности человека, структуру профессионального самоопределения;</li> <li>• психологические свойства личности, структуру собственной направленности;</li> <li>• понятие «рынок труда», спрос и предложения на рынке труда;</li> <li>• факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы;</li> <li>• способы получения информации о вакансиях;</li> <li>• условия обращения к посредническим организациям;</li> <li>• правила проведения собеседования;</li> <li>• типы и виды профессиональной деятельности;</li> <li>• системы оплаты труда, правила оформления трудовых отношений;</li> <li>• формы управления, психологическая структура коллектива;</li> <li>• понятие «адаптация», формы и способы адаптации;</li> <li>• правила и методы поиска работы;</li> <li>• основные положения трудового законодательства;</li> <li>• понятие: социальная и психологическая адаптация на рабочем месте;</li> <li>• права и обязанности молодых специалистов.</li> </ul>

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости,

	экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<i>24</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>12</i>
в том числе:	
Проработка учебной литературы	
Проработка конспектов лекции	
Подготовка рефератов	
Подготовка презентаций	
<b>В форме практической подготовки</b>	<i>12</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<i>2</i>

**Аннотация  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 01. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. «Обслуживание потребителей организаций  
общественного питания»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В соответствии с переходом на стандарты обучения с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным профессиям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.1.1. Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания 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 заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

**уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда 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 счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР №</b>	<b>Расшифровка</b>
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
<b>ЛР 2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
<b>ЛР 3</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Максимальной нагрузки часов – 814 часов.**

в том числе в форме практической подготовки – 122 часов.

**Из них на освоение МДК - 164 часов.**

в том числе самостоятельная работа – 74 часа,

практики, в том числе учебная – 216 часа,

производственная – 360 часов.

**Промежуточная аттестация – 18 часов**

**Аннотация**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 02. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением**  
**смешанных напитков и простых закусок»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В соответствии с переходом на стандарты обучения с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным профессиям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.1.3. Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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-отчётную 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.

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовка бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

**знать:**

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристика алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технология приготовления смешанных и горячих напитков;
- технология приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;

правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР №</b>	<b>Расшифровка</b>
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
<b>ЛР 2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
<b>ЛР 3</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля (трудоемкость) – 1150 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 328 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 220 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;
- учебной и производственной практики – 828 часа.

**Аннотация**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 01. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ»**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) профессии 43.01.01 Официант бармен в части освоения профессионального «ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

**1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения практики**

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- 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;

**уметь:**

- 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;
- соблюдать личную гигиену;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**  
360 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<i>ОК</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
<i>ОК1</i>	• Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<i>ОК 2</i>	• Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<i>ОК 3</i>	• Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<i>ОК 4</i>	• Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
<i>ОК 5</i>	• Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<i>ОК 6</i>	• Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<i>ОК 7</i>	• Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

профессиональных компетенций (ПК):

<i>ПК</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
-----------	--

ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</li> </ul>
ПК 1.2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</li> </ul>
ПК 1.3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</li> </ul>
ПК 1.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации обслуживания.</li> </ul>

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Тематический план производственной практики**

#### **ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование тем практики</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания	6
2	Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов,	6
3	Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным	6
4	Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.	6
5	Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду,	6
6	Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.	6
7	Подача к столу блюд «французским» способом с применением	6
8	Подача к столу блюд «американским» способом.	6
9	Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.	6
10	Подача и разлив алкогольных напитков в соответствии со стандартам	6
11	Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем.	6
12	Отработка сбора использованной посуды разными способами.	6
13	Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным	6
14	Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.	6
15	Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию	6
16	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета	6
17	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.	6
18	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.	6
19	Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации	6
20	Отработка умений и навыков по организации обслуживания	6
21	Отработка умений и навыков по организации обслуживания	6
22	Отработка умений и навыков по организации обслуживания	6
23	Отработка умений и навыков по организации обслуживания	6
24	Отработка умений и навыков по организации и обслуживанию	6
25	Получение первичных навыков по организации питания участников	6
26	Получение первичных навыков по организации питания участников	6

27	Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале.	6
28	Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу	6
29	Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу	6
30	Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу	6
31	Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле.	6
32	Получение первичных навыков по организации питания туристов в	6
33	Отработка умений и навыков по организации питания в номерах.	6
34	Отработка умений и навыков по организации питания в номерах.	6
35	Получение первичных навыков по организации питания иностранных	6
36	Получение первичных навыков по организации питания иностранных	6
37	Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания.	6
38	Получение первичных навыков по организации питания в торговых,	6
39	Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом "с	6
40	Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием	6
41	Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский	6
42	Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования.	6
43	Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования.	6
44	Отработка основных приемов по подаче блюд методом	6
45	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд	6
46	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд	6
47	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд	6
48	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд	6
49	Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом	6
50	Отработка основных приемов по подаче напитков методом	6
51	Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.	6
52	Подбор вина к блюду. Эногастрономия.	6
53	Закрепление основных приемов по подаче сигар /сигарный сервис/	6
54	Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах -	6
55	Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды,	6
56	Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.	6
57	Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия.	6
58	Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт.	6
59	Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.	6
60	Обслуживание по типу "геридон" в соответствии со стандартам	6
Всего		360

**Аннотация**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 02. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»**  
**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.01. Официант бармен, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

**1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения практики**

С целью овладения данным видом деятельности, обучающийся в ходе производственной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовка бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
  - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных;
  - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
  - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
  - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
  - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
  - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
  - производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
  - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
  - оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
  - соблюдать правила профессионального этикета;
  - соблюдать правила личной гигиены;
- знать:**
- виды и классификации баров;
  - планировочные решения баров, буфетов;

- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристика алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технология приготовления смешанных и горячих напитков;
- технология приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

**2.1. Количество часов на освоение программы производственной практики:**  
504 час.

### **3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>ОК</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
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 учётно-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 расчёта.
ПК.2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план производственной практики

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию.	6
2	Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.	6
3	Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой.	6
4	Отработать навыки при встрече и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.	6
5	Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.	6
6	Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей.	6
7	Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров.	6
8	Отработать различные стили работы бармена.	6
9	Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре.	6
10	Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая.	6
11	Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.	6
12	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков.	6
13	Отработать технику подачи табачных изделий. Замена пепельниц.	6
14	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк.	6
15	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк.	6
16	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир.	6
17	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд.	6
18	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд.	6
19	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.	6
20	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер	6
21	Отработать технику оформления коктейлей.	6
22	Отработать технику оформления коктейлей.	6
23	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока.	6
24	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым»	6
25	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья.	6
26	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей.	6
27	Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков.	6

28	Отработать технику приготовления кваса.	6
29	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе	6
30	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе	6
31	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе	6
32	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе	6
33	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе	6
34	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе	6
35	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе	6
36	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе	6
37	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе	6
38	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе	6
39	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома.	6
40	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе	6
41	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского.	6
42	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского.	6
43	Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей.	6
44	Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей.	6
45	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом.	6
46	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом.	6
47	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина.	6
48	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин.	6
49	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна	6
50	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса.	6
51	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе	6
52	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива.	6
53	Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных	6
54	Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных	6
55	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе».	6
56	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе».	6
57	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов.	6
58	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов.	6
59	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН)	6
60	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН)	6
61	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН)	6
62	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН)	6

63	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков	6
64	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков	6
65	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков	6
66	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков	6
67	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков	6
68	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных	6
69	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных	6
70	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных	6
71	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных	6
72	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных	6
73	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (БСН)	6
74	Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков	6
75	Отработать технику приготовления и подачи морсов.	6
76	Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.	6
77	Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.	6
78	Отработать технику приготовления десертов.	6
79	Отработать технику принятия и оформления платежей.	6
80	Отработать технику принятия и оформления платежей.	
81	Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.	6
82	Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.	6
83	Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.	6
84	Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
<b>Всего</b>		<b>510</b>

**Аннотация**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 01. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ»**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) профессии 43.01.01 Официант бармен в части освоения профессионального «ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

**1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения практики**

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- 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;

**уметь:**

- 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;
- соблюдать личную гигиену;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 216 часов.**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<i>ОК</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
<i>ОК1</i>	• Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<i>ОК 2</i>	• Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<i>ОК 3</i>	• Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<i>ОК 4</i>	• Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
<i>ОК 5</i>	• Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<i>ОК 6</i>	• Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<i>ОК 7</i>	• Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

профессиональных компетенций (ПК):

<i>ПК</i>	<i>Наименование результатов практики</i>

ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</li> </ul>
ПК 1.2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</li> </ul>
ПК 1.3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</li> </ul>
ПК 1.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации обслуживания.</li> </ul>

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской

	ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Тема 1. Вступление. Охрана труда и техника безопасности в работе	6
2	Тема 2. Структура предприятий общественного питания. Виды ПОП.	6
3	Тема 3. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды.	6
4	Тема 4. Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.	6
5	Тема 5. Изучение ассортимента металлической посуды.	6
6	Тема 6. Изучение ассортимента столовых приборов.	6
7	Тема 7. Определение потребности ПОП в столовой посуде и приборах.	6
8	Тема 8. Изучение ассортимента столового белья.	6
9	Тема 9. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд.	6
10	Тема 10. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.	6
11	Тема 11. Изучение винной и коктейльной карт.	6
12	Тема 12. Подготовка зала к обслуживанию с применением стандартов	6
13	Тема 13. Складывание салфеток различными способами с	6
14	Тема 14. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.	6
15	Тема 15. Техника работы официанта в торговом зале.	6
16	Тема 16. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	6
17	Тема 17. Личная подготовка официанта к обслуживанию	6
18	Тема 18. Методы подачи блюд. Русский метод.	6
19	Тема 19. Французский метод подачи блюд.	6
20	Тема 20. Английский метод подачи блюд.	6
21	Тема 21. Американский и комбинированный метод подачи блюд.	6
22	Тема 22. Правила подачи холодных и горячих закусок.	6
23	Тема 23. Правила подачи супов	6
24	Тема 24. Правила подачи горячих блюд.	6
25	Тема 25. Правила подачи десертов и кондитерских изделий.	6
26	Тема 26. Правила подачи холодных и горячих напитков.	6
27	Тема 27. Правила подачи вино-водочных изделий.	6
28	Тема 28. Правила подачи игристых вин.	6

29	Тема 29. Встреча посетителей и прием заказа.	6
30	Тема 30 Техника выполнения заказа. Уборка использованной посуды.	6
31	Тема 31. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала	6
32	Тема 32. Подготовка к обслуживанию банкетов.	6
33	Тема 33. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием	6
34	Тема 34. Приемы обслуживания банкета-фуршета.	6
35	Тема 35. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля.	6
36	Тема 36. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.	6
Всего		216

## Аннотация

### УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»

#### 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) профессии 43.01.01 Официант бармен в части освоения профессионального ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

##### 1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной практики должен:

###### **иметь практический опыт:**

- подготовка бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

###### **уметь:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;
- знать:
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;

- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристика алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технология приготовления смешанных и горячих напитков;
- технология приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 324 часов.**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<i>ОК</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
<i>ОК 1</i>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<i>ОК 2</i>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<i>ОК 3</i>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<i>ОК 4</i>	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
<i>ОК 5</i>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<i>ОК 6</i>	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<i>ОК 7</i>	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

профессиональных компетенций (ПК):

<i>ПК</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
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 учётно-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 расчёта.
ПК.2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Тема 1. Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена,	6
2	Тема 2 Требования, предъявляемые к бармену	6
3	Тема 3.Изучение меню баров	6
4	Тема 4. Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные	6
5	Тема 5. Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.	6
6	Тема 6.Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров	6
7	Тема 7. Изучение оборудования бара	6
8	Тема 8. Изучение оборудования бара	6
9	Тема 9. Изучение оборудования бара	6
10	Тема 10. Изучение столовой посуды, приборов и белья для работы	6
11	Тема 11. Изучение столовой посуды, барного стекла для работы	6
12	Тема 12.Оформление отчетно-финансовых документов	6
13	Тема 13. Подготовка бара, буфета к обслуживанию	6
14	Тема 14. Подготовка барной стойки к обслуживанию	6
15	Тема 15. Методы	6
16	Тема 16. Встреча и прием гостей.	6
17	Тема 17. Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за	6
18	Тема 18.Системы автоматизации обслуживания	6
19	Тема 19. Расчет с посетителем. Ответность бармена	6
20	Тема 20. Технология приготовления горячих напитков (чая)	6
21	Тема 21. Технология приготовления смешанных напитков (на основе	6
22	Тема 22. Технология приготовления горячих напитков (Кофе)	6
23	Тема 23. Технология приготовления горячих напитков (Кофе)	6
24	Тема 24. Технология приготовления и подача холодных	6
25	Тема 25. Отработать технику оформления коктейлей	6
26	Тема 26. Отработать технику приготовления украшений для	6
27	Тема 27. Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока	6
28	Тема 28.Технология приготовления и подача кваса	6
29	Тема 29. Особенности работы в пивном баре	6

30	Тема 30.Технология приготовления безалкогольных смешанных	6
31	Тема 31.Технология приготовления витаминных и протеиновых	6
32	Тема 32. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «	6
33	Тема 33. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «	6
34	Тема 34. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «	6
35	Тема 35. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «	
36	Тема 36. Технология приготовления и подачи коктейлей методом	
37	Тема 37.Технология приготовления пуншей, крюшонов	
38	Тема 38. Приготовление коктейлей на основе водки	6
39	Тема 39. Приготовление коктейлей на основе виски	6
40	Тема 40. Приготовление коктейлей на основе рома	6
41	Тема 41. Приготовление коктейлей на основе текилы	6
42	Тема 42. Приготовление коктейлей на основе джина	6
43	Тема 43. Приготовление коктейлей на основе ликеров	6
44	Тема 44. Приготовление коктейлей на основе шампанским	6
45	Тема 45.Способы подачи крепких алкогольных напитков	6
46	Тема 46. Техника подачи вина	6
47	Тема 47.Технология приготовления глинтвейнов	6
48	Тема 48.Технология приготовления джулепов, физов, флипов	6
49	Тема 49. Приготовление и подача простых закусок	6
50	Тема 50. Приготовление и подача простых закусок	6
51	Тема 51. Приготовление и подача простых закусок	6
52	Тема 52. Приготовление и подача простых закусок	6
53	Тема 53. Подготовка к выездному обслуживанию	6
54	Тема 54. Итоговое занятие	6
Всего		324

**Аннотация  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА  
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИКА ПОИСКА РАБОТЫ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью ФК цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;

ОК 05 ОК 06 ОК 07	жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
-------------------------	---	---

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
максимальной учебной нагрузки обучающегося	80
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	40
в том числе:	
теоретические занятия	2
практические занятия	38
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>Д/зачет</b>