

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	2
«ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК».....	37

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

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

2024 г.

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

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: А.В. Николаенко преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» рассмотрена на заседании ЦМК «ОООП»

Протокол № 11 от «25» июня 2024 г.

Председатель ЦМК _____ А.В. Николаенко
Инициалы, фамилия

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

Протокол № 6 от «25» июня 2024 г.

Методист _____ Я.А. Донченко

©) А.В. Николаенко – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	5
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	5
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	14
2. Структура и содержание профессионального модуля	17
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	17
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	18
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	19
3. Условия реализации профессионального модуля	34
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	34
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	34
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	35

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;

	<p>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p>	<p>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</p> <p>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</p> <p>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</p> <p>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</p> <p>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</p> <p>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</p> <p>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</p> <p>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</p> <p>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</p> <p>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p>
ОК 03	<p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>- применять современную научную профессиональную терминологию;</p>	<p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>- современная научная и профессиональная терминология;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования; 	<ul style="list-style-type: none"> - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности;
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и

	<p>исторических фактов и собственных аргументов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; 	<p>религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются

	<ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об 	<ul style="list-style-type: none"> военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
--	---	--

	изменении климатических условий региона;	
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; 	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	<p>языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы; 	
--	--	--

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; – оценивать качество сервировки столов; – организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; – осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; – соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; 	<ul style="list-style-type: none"> – виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; – технологии сервировки столов; – материально-техническую базу обслуживания; – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; – технологии наставничества и обучения на рабочих местах; 	<ul style="list-style-type: none"> – оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; – составления заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; – получения из столовой посуды, приборов и столового белья; – сервировки столов с учетом стандартов организации питания; – обучения помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; – контроля предварительной сервировки столов.
ПК 1.2	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; – предлагать потребителям блюда и 	<ul style="list-style-type: none"> – правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; – характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; 	<ul style="list-style-type: none"> – предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; – рекомендации потребителям организации питания по

	<p>напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</p> <p>– консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>– размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя;</p>	<p>– правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд;</p> <p>– правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания;</p> <p>– информационные механизмы обслуживания;</p> <p>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</p>	<p>выбору закусок, блюд и напитков;</p> <p>– приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;</p> <p>– передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.</p>
ПК 1.3	<p>– подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p>	<p>– особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p>	<p>– подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p> <p>– подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p> <p>– подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;</p>
ПК 1.4	<p>– сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;</p> <p>– встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</p>	<p>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях;</p>	<p>– сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;</p> <p>– замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p>
ПК 3.4	<p>– совершать входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания;</p> <p>– пользоваться компьютером с применением</p>	<p>– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>– технологию контроля посредством специализированного</p>	<p>– контроля качества обслуживания гостей организации питания;</p> <p>– разработки мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных;</p>

	<p>специализированного программного обеспечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий; – выявлять отклонения от плана в работе и определять их причины и их возникновения; 	<p>программного обеспечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию управления персоналом; – технологию управления изменениями в организации; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; 	<ul style="list-style-type: none"> – формирования отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период;
--	---	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники разлива алкогольных и безалкогольных напитков согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - техники откупоривания бутылки игристого вина согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера - техники подачи бокалов с вином с подноса согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - техники уборки использованной посуды со стола согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - техники расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разлива алкогольных и безалкогольных напитков согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - откупоривания бутылки игристого вина согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - подачи бокалов с вином с подноса согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - техники уборки использованной посуды со стола согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; 	Тема 1.6 Организация обслуживания потребителей в зале	12	Подготовка специалистов согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера

		<p>- техники расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p> <p>Знания:</p> <p>- правил разлива алкогольных и безалкогольных напитков согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p> <p>- правил откупоривания бутылки игристого вина согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p> <p>- правил подачи бокалов с вином с подноса согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p> <p>- правил уборки использованной посуды со стола согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p> <p>- правил расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p>			
2	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	<p>Умения:</p> <p>- применять новые технологии и формы обслуживания банкетов;</p> <p>- применять новые технологии и формы обслуживания приёмов;</p> <p>- составлять меню для различных видов банкетов;</p> <p>- составлять схемы сервировки стола</p> <p>Знания:</p> <p>- новых технологий и форм обслуживания банкетов;</p> <p>- новых технологий и форм обслуживания приёмов;</p> <p>- составления меню для различных видов банкетов;</p> <p>- составления схем сервировки стола.</p>	Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов	10	Подготовка специалистов согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера
3	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при	<p>Владеть навыками:</p> <p>- обслуживания иностранных туристов;</p> <p>- организация питания;</p>	Тема 1.8 Обслуживание потребителей	22	Подготовка специалистов согласно

	<p>использовании специальных форм организации питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - особенности питания иностранных туристов; - обслуживания свадебных и праздничных мероприятий; - приёма заказа на обслуживание; - расстановки обеденных столов и стульев; - подбора столового белья, посуды и приборов; - обслуживания встречи Нового года; - обслуживания в номерах гостиниц; - обслуживания банкета; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять тематические столы к свадьбе; - оформлять тематические столы к Новому году; - оформлять тематические столы к национальным праздникам; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил оформления тематических столов к свадьбе; - правил оформления тематических столов к Новому году; - правил оформления тематических столов к национальным праздникам; - видов комбинированных банкетов; - видов фуршетных сервировок стола; - особенностей питания европейских туристов; - особенностей питания туристов из Азии; 	<p>при использовании специальных форм организации питания</p>		<p>стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера</p>
--	---	---	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	164	164
теоретические занятия	42	42
лабораторные и практические занятия	122	122
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	74	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	108	108
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена УП 01 и ПП 01 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 01 в форме экзамена	-	-
Всего	526	452

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1– 1.4 ОК 01-09	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	238	164	238	164	42	122	-	74		
	Учебная практика	108	108							108	
	Производственная практика	180	180								180
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	526	452	238	164	42	122	-	74	108	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе	Коды компетенций,
Раздел ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания				238/164	
МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании				238/164	
Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	Содержание				
	1	Виды, типы и классы организаций общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	Л. 1 Стр. 8-19	1	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	2	Методы и формы обслуживания потребителей. Стандарты и нормативно – техническая документация регламентирующая деятельность Организаций общественного питания.		1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1. Основные типы организаций общественного питания Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Новые технологии и формы обслуживания; Специальные формы обслуживания;				2	
Тема 1.2. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания.	Содержание			2	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	3	Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений.	Л. 1 Стр. 56-61 Стр.29-37	1	
	4	Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов.		1	

Самостоятельная работа при изучении темы 1.2 Торгово-производственные помещения организаций общественного питания					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			2		
Тематика домашних заданий					
Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП».					
Составление схем сервировки столов					
Тема 1.3.	Содержание		6	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4	
Материально – техническая и информационная база обслуживания	5	Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика и требования с учетом требования WS Оснащение вспомогательных помещений.	Л.5 Стр. 22-37 Стр.38-60		1
	6	Виды столовой посуды и столовых приборов.			1
	7	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение.	Л. 8		1
	8	Хрустальная, стеклянная, посуда, её применение.	Стр.210-228		1
	9	Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение	Л. 8		1
	10	Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение. Столовое бельё.	Стр.221-237		1
	Практические занятия				16
	11	<i>Практическое занятие 1</i> Изучение ассортимента и назначения фарфоровой посуды	С.р 1		2
	12				
	13	<i>Практическое занятие 2</i> Изучение ассортимента и назначения металлической посуды	С.р.2		2
14					
15	<i>Практическое занятие 3</i> Изучение ассортимента и назначения стеклянной посуды	С.р.3	2		
16					
17	<i>Практическое занятие 4</i> Расчет количества столовой посуды, приборов, белья для ПОП		2		
18					
19	<i>Практическое занятие 5</i> Способы замены скатерти в торговом зале		4		
20					
21					
22					
23	<i>Практическое занятие 6</i> Виды складывания салфеток		4		
24					

	25				
	26				
Самостоятельная работа при изучении темы 1.3 Материально – техническая и информационная база обслуживания					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				8	
Тематика домашних заданий					
Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП».					
Тема 1.4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Содержание			2	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	27	Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.	Л. 1 Стр.32-44	1	
	28	Прейскурант винно-водочных изделий. Назначение, содержание, принципы составления. Оформление.		1	
	Практические занятия			12	
	29	Практическое занятие 7	С.р.4	4	
	30	Составление меню со свободным выбором блюд			
	31 32				
	33	Практическое занятие 8	С.р.5	2	
	34	Составление меню дневного рациона			
	35	Практическое занятие 9		4	
36	Составление карты бара				
37 38					
39	Практическое занятие 10				
40	Составление коктейльной карты бара		2		

Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Информационное обеспечение предприятий общественного питания					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).					
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
Тематика домашних заданий					
Составление схем сервировки столов					
Виды современных столовых приборов для ООП;					
Тема 1.5.	Содержание		4	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4	
Подготовка торгового зала к обслуживанию	41	Подготовка торгового зала к обслуживанию с учетом требования WS Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале с учетом требования WS Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов.	Л. 8 Стр.245-262		1
	42	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.			1
	43	Виды и правила сервировки столов с учетом требования WS	Л. 5		1
	44	Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.	Стр.90-117		1
	Практические занятия				20
	45	Практическое занятие 11 Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья.	С.р.6		4
	46				
	47				
	48				
	49	Практическое занятие 12 Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку	С.р.7		4
50					
51					
52					
53	Практическое занятие 13 Минимальная и предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4		
54					
55					
56					
57	Практическое занятие 14 Минимальная предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4		
58					
59					
60					

	61 62	<i>Практическое занятие 15</i> Дополнительная сервировка столов	С.р.8	2	
	63 64	<i>Практическое занятие 16</i> Исполнительная сервировка столов		2	
		Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Подготовка торгового зала к обслуживанию Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Тематика домашних заданий Виды современной столовой посуды для ООП; Виды складывания салфеток. Составление слайдовой презентации «Виды и правила сервировки столов к завтраку, обеду, ужину».		12	
Тема	1.6	Содержание		8	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
Организация обслуживания потребителей в зале	65	Встреча потребителей и размещение их за столом. Приём и оформление заказа. Работа с подносом. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Способы подачи блюд и закусок. Правила и техника уборки использованной посуды со стола. Порядок оформления счетов и расчета с потребителями. Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. Методы организации труда официанта	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 конспект	1	
	66	Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный с учетом требований WS Правила и техника уборки использованной посуды со стола.		1	
	67	Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок. Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов. Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов.	Л. 5 Стр.134- 138	1	

68	Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд. Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд. Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд. Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд.		1
69	Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий. Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий).	Л. 5 Стр.142-146	1
70	Ассортимент и характеристика горячих и холодных напитков. Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.		1
Практические занятия			38
71	Практическое занятие 17 Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа	С.р.1	4
72			
73			
74			
75	Практическое занятие 18 Приемы подачи заказа на производства с использованием компьютерно- кассовой системы	С.р.2	4
76			
77			
78			
79	Практическое занятие 19 Способы переноса тарелок	С.р.3	2
80			
81	Практическое занятие 20 Подача блюд русским способом	С.р.4	2
82			
83	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета		2
84			
85	Практическое занятие 21 Подача блюд английским способом	С.р.4	4
86			
87			
88			
89	Практическое занятие 22 Подача блюд французским способом	С.р.5	4
90			
91			

	92			
	93 94	Практическое занятие 23 Подача блюд американским способом	С.р.5	2
	95 96 97 98	Практическое занятие 24 Технология подачи вина к столу	С.р.6	4
	99 100	Практическое занятие 25 Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков	С.р.6	2
	101 102	Практическое занятие 26 Техника откупоривания бутылки игристого вина	С.р.7	2
	103 104	Практическое занятие 27 Техника подачи бокалов с вином с подноса	С.р.7	2
	105 106 107 108	Практическое занятие 28 Правила уборки использованной посуды со стола	С.р.7	4
	109 110	Практическое занятие 29 Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом	С.р.8	2
<p>Самостоятельная работа при изучении темы 1. 6 Организация обслуживания потребителей в зале Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности</p> <p>Тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составление слайдовой презентации: «Ресторанный этикет»; • Составление слайдовой презентации: «Правила потребления пищи»; • Составление слайдовой презентации: «Виды электронных систем платежей»; • Составление слайдовой презентации: «Правила работы с подносом»; • Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков»; • Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных напитков»; • Составление слайдовой презентации: «Правила сочетаемости напитков и блюд»; • Составление слайдовой презентации: «Основные этапы обслуживания гостей в ресторане». 				28
	Содержание			4

Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов	111	Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.	Л. 5 Стр.171-191	1	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	112	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.		1	
	113	Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.	Л. 5 Стр.191-194	1	
	114	Обслуживание гостей		1	
	Практические занятия			10	
	115	<i>Практическое занятие 30</i>		2	
	116	Подготовка к банкету. Сервировка столов			
	117	<i>Практическое занятие 31</i>		4	
	118	Техника обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами			
	119				
	120				
	121	<i>Практическое занятие 32</i>		4	
	122	Сервировка тематического стола			
	123				
	124				
	Содержание			4	
	125	Банкет – фуршет. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	Л. 5 Стр.201-213	1	
	126	Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания.		1	
	127	Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	Л. 5 Стр.218-223	1	
	128	Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания. Банкет – коктейль. Банкет по типу «Буфет».		1	
Практические занятия			16		
129	<i>Практическое занятие 33</i>		4		
130	Организация «Шведского стола»				
131					
132					

	133 134 135 136	Практическое занятие 34 Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета		4	
	137 138 139 140	Практическое занятие 35 Техника обслуживания банкета-коктейля		4	
	141 142 143 144	Практическое занятие 36 Техника обслуживания банкета-чая		4	
Самостоятельная работа при изучении темы 1. 7 Организация обслуживания банкетов и приемов				10	
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению: Тематика домашних заданий Новых технологий и форм обслуживания банкетов; Новых технологий и форм обслуживания приёмов; Составление меню для различных видов банкетов (по заданию преподавателя); Составление схем сервировки стола.					
Тема 1.8	Содержание			10	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	145	Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство.	Л. 5 Стр.227-240	1	
	146	Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.		1	
	147	Обслуживание иностранных туристов. Классы туристических документов.	Л. 5 Стр.241-249	1	
	148	Организация питания. Особенности питания иностранных туристов.		1	
	149	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание.	Л. 5 Стр.194-201	1	

	150	Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Обслуживание встречи Нового года.		1	
	151	Современные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведский стол.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1	
	152	Особенности форм обслуживания. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.		1	
	153	Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания.	конспект	1	
	154	Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания.		1	
	Практические занятия			10	
	155	Практическое занятие 37 Технология обслуживания в номерах гостиниц	С.р.1	4	
	156				
	157				
	158				
	159	Практическое занятие 38 Обслуживание банкета (ролевая игра)	С.р.3	6	
	160				
	161				
	162				
	163				
	164				
<p>Самостоятельная работа при изучении темы 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению: Тематика домашних заданий Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к свадьбе»; Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к Новому году»; Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к национальным праздникам»; Составление слайдовой презентации: «Виды комбинированных банкетов»; Составление слайдовой презентации: «Виды фуршетных сервировок стола»; Составление слайдовой презентации: «Особенности питания европейских туристов»;</p>				8	

Составление слайдовой презентации: «Особенности питания туристов из Азии».			
Промежуточная аттестация по МДК 01.01			
Учебная практика Виды работ Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей Сервировка столов в торговом зале Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Изучение способов складывания салфеток Меню Личная подготовка официанта к работе Обслуживание посетителей Техника открывания бутылок и правила наливания напитков Способы и техника подачи напитков Способы и техника подачи вина Изучение подачи блюд «в обнос» Изучение подачи блюд «в стол» Подача блюд с предварительным перекладыванием их в тарелку на подсобном столе Транширование блюд Фламбирование блюд Фондю Изучение правил подачи холодных и горячих закусок Изучение правил подачи холодных и горячих супов Способы подачи вторых блюд Изучение правил подачи сладких блюд и десертов Изучение правил подачи холодных напитков Изучение правил подачи горячих напитков Изучение техники работы официанта Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Дипломатические приемы Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Обслуживание банкетов. Банкет-фуршет		108	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4 ПК 3.4

<p>Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль Обслуживание банкетов. Банкет-чай Обслуживание банкетов. Банкет-кофе Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль-фуршет Обслуживание тематических банкетов. Банкет-свадьба Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Обслуживание банкетов. Выездное обслуживание Специальные формы обслуживания. Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний Обслуживание по типу «шведский стол» Организация питания гостей в отеле Обслуживание иностранных туристов Обслуживание в номерах гостиничного комплекса Профессиональная этика и этикет Сбор использованной посуды Изучение потребительского спроса Расчет с посетителями Учет и отчетность</p>			
<p>Производственная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. • Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. • Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. • Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. • Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом. • Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. • Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. • Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. • Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. 		180	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4 ПК 3.4

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. • Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. • Подача к столу блюд «русским» способом. • Подача к столу блюд «французским» способом. • Подача к столу блюд «английским» способом. • Подача к столу блюд «американским» способом. • Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». • Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. • Подача и разлив вина. Декантация вина. • Подача и разлив алкогольных напитков. • Подача и разлив безалкогольных напитков. • Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. • Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. • Отработка сбора использованной посуды разными способами. • Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета. • Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами. • Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. • Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей. • Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема. • Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета. • Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль. • Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай. • Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение» • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет • Отработка умений и навыков по организации и обслуживании выездного банкета «День города». | | | |
|--|--|--|--|

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

<ul style="list-style-type: none"> • Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю. ○ Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю. • Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю. • Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/ • Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации. • Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования • Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования. • Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин. • Подбор вина к блюду. Эногастрономия. • Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/. • Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах. • Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. • Отработка умений и навыков по замене скатерти. • Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию. • Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации. • Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт • Отработка знаний и умений в составлении технологических карт. • Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов. • Итоговое занятие. 			
Промежуточная аттестация по модулю		-	
Всего:		526	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный(е) в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ бар, банкетный зал, учебно-производственная зона «Официант», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.

2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемес.

4. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Тутмайер. – Москва : Центрполиграф, 2003. – 288 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

5. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

6. Кучер, Л.С. Официант : повышенный уровень : учеб. пособие / Л.С. Кучер. – Москва : Академия, 2009. – 64 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

7. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

8. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

9. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

10. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – Москва : Эксмо, 2009. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

Интернет-ресурсы

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

2. Всероссийский портал Restorantte <http://www.horeca.ru/>

3. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
4. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
5. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
6. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
7. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
8. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
9. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
10. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
11. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
12. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
13. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
14. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
- 15.
16. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
17. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
18. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
19. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Умеет выполнять расстановку мебели в торговом зале; Осуществляет подготовку столового белья, столовой посуды и приборов к работе; Соблюдает правила техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; Планирует рационально деятельность, выбора и применения методов и способов; Организует рационального рабочее место	Оценка выполнения учебно-производственных работ. Тестирование. Практические занятия. Экзамен по модулю Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями;	

ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	<p>Умеет пояснять кулинарную характеристику, правила сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков.</p> <p>Правил и техники уборки использованной посуды;</p> <p>Умеет правильно применять методы организации официантов;</p> <p>Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p>
ПК 1..3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	<p>Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе;</p> <p>Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>Умеет правильно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами;</p> <p>осуществляет профессионально подачи блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>Умеет работать в команде;</p> <p>Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p> <p>Умеет эффективно общаться с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики.</p> <p>Производит правильный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.</p>
ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.4	<p>Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе;</p> <p>Выполняет быстрое и качественное обслуживание потребителей;</p> <p>Умеет работать в команде;</p> <p>Производит верный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы;</p> <p>Выбирает верные сервировки стола при различных формах обслуживания;</p> <p>Умеет искать в нормативно-технологической документации информацию, необходимую для процесса обслуживания;</p> <p>Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p>
ОК 2.	<p>находит профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Использует инновации в области эксплуатации контрольно-кассовой техники.</p>
ОК 4.	Умеет работать в команде.
ОК 7. ПК 3.4	Применяет полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности.

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

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

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

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: А.В. Николаенко преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Фамилия, инициалы

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

рассмотрена на заседании ЦМК «ОООП»

Протокол № 11 от «25» июня 2024 г.

Председатель ЦМК _____ А.В. Николаенко

Инициалы, фамилия

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

Протокол № 6 от «25» июня 2024 г.

Методист _____ Я.А. Донченко

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	40
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	40
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	48
2. Структура и содержание профессионального модуля	50
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	50
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	51
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	52
3. Условия реализации профессионального модуля	69
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	69
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	69
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	70

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации;

	<ul style="list-style-type: none"> - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования; 	<ul style="list-style-type: none"> - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности;
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.; 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;

	<ul style="list-style-type: none"> - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; 	<ul style="list-style-type: none"> - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских

	<ul style="list-style-type: none"> - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; 	<ul style="list-style-type: none"> подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; 	
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; 	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

	<ul style="list-style-type: none"> - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы; 	
--	---	--

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – размещать заказ потребителя; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; – информационную базу обслуживания в организации питания; 	<ul style="list-style-type: none"> – предложения потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; – приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания; – передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; – досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;
ПК 2.2	<ul style="list-style-type: none"> – характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; 	<ul style="list-style-type: none"> – предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; – консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; 	<ul style="list-style-type: none"> – рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; – передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
ПК 2.3	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила ресторанного этикета при 	<ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые акты Российской Федерации, 	<ul style="list-style-type: none"> – получения блюд из основного

	<p>обслуживании потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол; 	<p>регулирующие деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче; 	<p>производства организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – получения напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
ПК 2.4	<ul style="list-style-type: none"> – подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами; 	<ul style="list-style-type: none"> – методы подачи блюд и напитков в организациях питания; – правила и очередность подачи блюд и напитков; 	<ul style="list-style-type: none"> – подачи холодных закусок; – подачи горячих закусок; – подачи первых блюд; – подачи вторых блюд; – подачи сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; – подачи горячих напитков; – подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
ПК 2.5	<ul style="list-style-type: none"> – порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; – проводить презентации в присутствии потребителей; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; – виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; 	<ul style="list-style-type: none"> – проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; – замены использованной посуды, приборов и столового белья;
ПК 2.6	<ul style="list-style-type: none"> – производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; 	<ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; – назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания; 	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;

ПК 2.7	– производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;	– правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;	– подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
ПК 3.4	– совершать входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания; – пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения; – использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий; выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения;	– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – технологию контроля посредством специализированного программного обеспечения; – технологию управления персоналом; – технологию управления изменениями в организации; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;	– контроля качества обслуживания гостей организации питания; – разработки мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных; формирования отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период;

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК.2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Умения: Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ Приготовление кофе разными способами. Приготовление какао, горячего шоколада. Приготовление горячих и холодных напитков на	Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков	20	Подготовка специалистов согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера

		вынос на основе чая и кофе			
2	ПК.2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Знания: Классификация холодных закусок Канapé. Фингер-фуды Правила подачи	Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов	5	Подготовка специалистов согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	220	220
теоретические занятия	100	100
лабораторные и практические занятия	120	120
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	108	108
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	108	108
производственная	288	288
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена УП 02 и ПП 02 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 02 в форме экзамена	-	-
Всего	724	616

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10
ПК 2.1– 2.7 ОК 01- 09	Раздел 1.. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	328	220	328	220	100	120	-	108		
	Учебная практика	108	108							108	
	Производственная практика	288	288								288
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	724	616	328	220	100	120	-	108	108	288

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах				328/220	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах					
Тема 1.1. Общие сведения о баре	Содержание			6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	1	Введение. Движение Профессионалы в России.	Л.2Стр 7-10 конспект	1	
	2	История возникновения баров. Классификация баров, буфетов		1	
	3	Классификация баров, буфетов. Витрина бара	Л.1Стр.10-23 конспект	1	
	4	Характеристика подсобных помещений бара		1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1.Общие сведения о баре Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <p style="text-align: center;">Тематика домашних заданий</p> 1.Классификация баров. 2.Торгово-производственные помещения				4	
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Содержание			18	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	5	Классификация оборудования	Л.2 Стр.39-50 конспект	1	
	6	Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили		1	
	7 8	Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива пива ⁹⁴	Л.2 Стр.86- конспект	1	

	Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы».		1
9	Контрольно-кассовое оборудование.	Л.2 Стр.100-107	1
10	Виды барной мебели	конспект	1
11	Характеристика инвентаря бара	Л.2 Стр.108-119	1
12	Характеристика посуды бара	конспект	1
13	Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	Л.7 Стр.336-337	1
14	Профессиональные требования к бармену с учетом требования «Профессионалы».	конспект	1
15	Подготовка бара к работе с учетом требования «Профессионалы».	Л.7Стр.330-340	1
16	Личная подготовка бармена к работе.	конспект	1
17	Виды и формы обслуживания в барах.	Л.7Стр.383-385	1
18	Критерии и показатели качества обслуживания.	конспект	1
19	Прейскурант бара. Назначение и правила составления.	Д.Л.9 Стр.219-226	1
20	Правила составления винной карты. Коктейльная карта бара Назначение и правила составления. Типы винных карт	конспект	1
Практические занятия			8
21	<i>Практическое занятие 1</i> Подготовка бара, буфета к обслуживанию.	С.р.1	2
22	Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».		
23	<i>Практическое занятие 2</i> Изучение барного инвентаря, его характеристика	С.р.2	2
24			
25	<i>Практическое занятие 3</i> Составление прейскуранта бара.	Оформить отчет	2
26			
27	<i>Практическое занятие 4</i> Составление карт вин и коктейлей бара.	Оформить отчет	2
28			
Лабораторные работы			8
29	<i>Лабораторная работа 1</i> Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	С.р.3	4
30			
31			
32			

	33 34 35 36	<i>Лабораторная работа 2</i> Оформление витрины бара с учетом требования «Профессионалы».		4	
		Самостоятельная работа при изучении темы 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета		20	
		Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1. Характеристика оборудования бара и барной посуды. 2. Организация рабочего места бармена. 3. Требования предъявляемые к персоналу бара.			
Тема 1.3. Техника работы бармена	Содержание			6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	37	Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства Стили работы бармена. техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.	Л.7 Стр.392-398 конспект	1	
	38			1	
	39	Расчет с потребителями. Культура обслуживания.	Л.7 Стр.162-169 конспект	1	
	40	Кассовая документация.		1	
	41	Учетно-отчетная документация в работе бармена.	конспект	1	
	42	Окончание рабочего дня. Закрытие бара		1	
	Лабораторные работы			12	
	43 44 45 46	<i>Лабораторная работа 3</i> Приготовление компонентов и гарниров для оформления смешанных напитков с учетом требования индустрии гостеприимства.	С.р.1	4	
	47 48 49 50 51 52	<i>Лабораторная работа 4</i> Техника расчета с потребителями с использованием РРО».	С.р.2	6	

	53	<i>Лабораторная работа 5</i> Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.		4	
	54				
	55				
	56				
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении темы 1.3. Техника работы бармена</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center">Тематика домашних заданий</p> <p>1. Характеристика региональной карты (Крым)</p>				11	
<p align="center">Тема 1.4.</p> <p align="center">Классификация смешанных напитков</p>	Содержание			4	<p>ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4</p>
	57	Введение. История создания смешанных напитков.	Л.7 Стр.328	1	
	58	Классификация смешанных напитков	конспект	1	
	59	Схемы составления смешанных напитков.	Л.3 Стр.32-34	1	
	60	Формулы коктейлей	Конспект	1	
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Классификация смешанных напитков</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center">Тематика домашних заданий</p> <p>1. История создания коктейля. 2. Способы приготовления коктейлей. 3. Правила работы с кассовой документацией.</p>				3	
<p align="center">Тема 1.5.</p> <p align="center">Характеристика баз</p>	Содержание			18	<p>ОК 01-09 ПК 2.1-2.7</p>
	61	Алкогольные напитки.	конспект	1	
	62	Общие сведения о базах смешанных напитков		1	
	63	Характеристика водки.	Л.3 Стр.38-47	1	
	64	Технология производства.	конспект	1	
	65	Характеристика джина.	Л.3 Стр.51-53	1	
	66	Технология производства.	конспект	1	
	67	Характеристика рома.	Л.3 Стр.57-60	1	
	68	Технология производства.	конспект	1	

	69	Характеристика текилы.	Л.3 Стр.60-62 конспект	1	
	70	Технология производства.		1	
	71	Характеристика бренди.	Л.3 Стр.60-63 конспект	1	
	72	Технология производства.		1	
	73	Характеристика коньяка.	Л.3 Стр.63-70 конспект	1	
	74	Технология производства.		1	
	75	Характеристика виски.	л.3 Стр.63-70 конспект	1	
	76	Технология производства.		1	
	77	Общая характеристика виноградных вин.	Л.3 Стр.53-57 конспект	1	
	78	Характеристика вин		1	
	Практические занятия			4	
	79 80	<i>Практическое занятие 5</i> Характеристика крепкоалкогольных напитков. - классификация по содержанию спирта и сахара; - правила и техника подачи алкогольных напитков; - правила сочетаемости напитков и блюд. - правила культуры обслуживания.	С.р.1	2	
81 82	<i>Практическое занятие 6</i> Характеристика виноградных вин.	С.р.2			2
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Характеристика баз</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center">Тематика домашних заданий</p> <p>1.Схемы составления смешанных напитков.</p>			12		
Тема 1.6. Характеристика смягчающе- сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков	Содержание			6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	83	Ароматическая группа ССК.	Д.Л.9 Стр.105-120 конспект	1	
	84	Соковая группа ССК		1	
	85	Эмульгаторная группа ССК	Д.Л.9 Стр.105-120 конспект	1	
	86	Эмульгаторная группа ССК		1	
	Практические занятия			2	
87 88	<i>Практическое занятие 7</i> Характеристика вин ароматической группы.	С.р.1	2		

	Лабораторные работы			6	
	89	<i>Лабораторная работа 6</i> Приготовление фруктово-ягодных и овощных коктейлей.	С.р.2	6	
	90				
	91				
	92				
	93				
	94				
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении темы 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center">Тематика домашних заданий</p> <p>1.Изучение крепкоалкогольных напитков: водка, виски, джин, коньяк, ром. 2.Характеристика виноградных вин.</p>				9	
Тема 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках	Содержание			4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	95	Сладко-ароматическая группа ВАК.	Д.Л.9 Стр.105-112 конспект	1	
	96	Горько-ароматическая группа ВАК		1	
	Лабораторные работы			4	
	97	<i>Лабораторная работа 7</i> Приготовление сиропов.	С.р.1	4	
98					
99					
100					
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении темы 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center">Тематика домашних заданий</p> <p>1.Изучение напитков ароматической группы: мадера, херес, портвейн, вермут.</p>				12	
	Содержание			4	

Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках	101	Характеристика шампанских вин.	Д.Л.9 Стр.120-127 конспект	1	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	102	Характеристика игристых и других видов вин.		1	
	103	Характеристика пива.	Д.Л.9 Стр.127-133 конспект	1	
	104	Характеристика минеральных вод. Характеристика газированных напитков		1	
	Практические занятия			4	
	105	<i>Практическое занятие 8</i> Безалкогольные напитки.	С.р.1	4	
	106				
	107				
	108				
	Лабораторные работы			4	
	109	<i>Лабораторная работа 8</i> Приготовление коктейлей с шампанским.	С.р.2	4	
110					
111					
112					
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении темы 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center">Тематика домашних заданий</p> <p>1.Характеристика шампанских, игристых вин. 2.Характеристика пива.</p>			7		
Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках	Содержание		Д.Л.9 Стр.141-151 конспект	4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	113	Характеристика модификаторов. Характеристика сопутствующих компонентов.		1	
	114	Гарнирование смешанных напитков. Сервировка смешанных напитков.		1	

Самостоятельная работа при изучении			2		
темы 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).					
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
Тематика домашних заданий					
1.Характеристика соков.					
2.Характеристика ликеров, бальзамов, битеров.					
Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков	Содержание		20	ОК 01- 09 ПК 2.1- 2.7	
	115	Эгг-ноги и флипы	Л.1 С.416-422		1
	116	Физы, дейзи, слинги.	конспект		1
	117	Длинные смешанные напитки	Л.1 С.422-431		1
	118	Хайбоы. Коллинзы	конспект		1
	119	Средние смешанные напитки	Л.1 С.431-437		1
	120	Коблеры, джулепы, фиксы	конспект		1
	121	Короткие смешанные напитки	Л.1 С.437-440		1
	122	Характеристика, технология приготовления	конспект		1
	123	Смешанные напитки shot drinks	Л.1 С.440-444		1
	124	Горячие смешанные напитки	конспект		1
	125	Приготовление напитков для компании	Л.1 С.445-448		1
	126	Пунши. Глинтвейны	конспект		1
	127	Лимонады	Л.1 С.445-448		1
	128	Крюшоны и сангрия	конспект		1
	129	Приготовление коктейлей дилжестивов	Л.1 С.484-489		1
	130	Коктейли сауэр и фрозен	конспект		1
	131	Коктейли смеш	Л.1 С.489-497		1
	132	Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами	конспект		1
	133	Коктейли группы ойстер	Л.1 С.503-504		1
134	Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли	С.508-515	1		
Практические занятия			2		
135	<i>Практическое занятие</i> Составление технологических карт для		2		
136	приготовления смешанных напитков.				

	Лабораторные работы		20	
137 138 139 140	<i>Лабораторная работа 9</i> Приготовление коктейлей типа Сауэр.		4	
141 142 143 144	<i>Лабораторная работа 10</i> Приготовление слоистых коктейлей		4	
145 146 147 148	<i>Лабораторная работа 11</i> Приготовление коллинзов, хайболлов, физзов и др. ДСН		4	
149 150 151 152	<i>Лабораторная работа 12</i> Приготовление тодди, джулепов, грогов и др. ДСН.		4	
153 154 155 156 157 158	<i>Лабораторная работа 13</i> Приготовление пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов.		6	
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении темы 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center">Тематика домашних заданий</p> <p>1.Характеристика модификаторов: эфирные масла, эссенции. 2.Правила гарнирования напитков. 3.Технология приготовления смешанных напитков-аперетивов.</p>			26	
	Содержание		8	

Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков	159	Характеристика молочных смешанных напитков.	Л.1 С.404- 406 конспект	2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	160	Эгг-ноги, флипы, физы Характеристика напитков с мороженым, щербетов. Напитки с фруктами			
	161	Технология приготовления кофейных и чайных напитков.	Л.1 С.412-414 конспект	2	
	162	Приготовление «смузи»			
	163	Технология приготовления соковых смешанных напитков,	Л.1 С.416-422 конспект	2	
	164	Приготовление морсов, сбитней.			
	Практические занятия			2	
	165	<i>Практическое занятие</i> Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков.		2	
	166				
	Лабораторные работы			6	
	167	<i>Лабораторная работа 14</i> Приготовление молочных коктейлей».		6	
168					
169					
170					
171					
172					
Самостоятельная работа при изучении темы 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Технология приготовления безалкогольных напитков. 2. История сбитней. Рецепты			13		
Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков	Содержание		10		
	173	Чай. История чая	Л.1 Стр.457 конспект	1	
	174	Технология производства чая. Виды чая. Правила заваривания чая. Посуда			
	175	Технология производства кофе.	Л.1 Стр.457-468 конспект	1	
	176	Сорта кофе.			

		Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.		
177		Характеристика и технология приготовления какао	Л.1 С.457-468 конспект	1
178		Характеристика и технология приготовления горячего шоколада.		1
		Практические занятия		2
179		Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков на основе чая и кофе.		2
180				
		Лабораторные работы		14
181	<i>Лабораторная работа 15</i> Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ		С.р. 1	4
182				
183				
184				
185	<i>Лабораторная работа 16</i> «Приготовление кофе разными способами.		С.р. 2	6
186				
187				
188				
189				
190				
191	<i>Лабораторная работа 17</i> Приготовление какао, горячего шоколада.		С.р. 4	4
192				
193				
194				
195	<i>Лабораторная работа 18</i> Приготовление горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе			6
196				
197				
198				
199				
200				

Самостоятельная работа при изучении темы 1.12. Технология приготовления горячих напитков		15	
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).			
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			
Тематика домашних заданий			
Технология приготовления кофейных и чайных смешанных напитков.			
Технология производства чая. Виды чая.			
Технология производства кофе. Сорты кофе.			
Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.			
Тема	1.13.	Содержание	8
Технология приготовления простых закусок и десертов	201	Классификация холодных блюд и закусок	0.2
	202	Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы	213-214
	203	Закуски из овощей и грибов	0.2
	204	Закуски из яиц	215-216
	205	Бутерброды	0.2
	206	Салаты	116-124
	207	Приготовление сладких блюд	0.2
	208	Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда	224-232
	Лабораторные работы		C.2
	209	<i>Лабораторная работа 19 «Приготовление, оформление и отпуск бутербродов (открытых, закрытых, канапе, горячих)»</i>	
	210		
	211		
	212		
	213		
214			
215	<i>Лабораторная работа 20 «Приготовление, оформление и подача сырной тарелки»</i>		
216			
217			
218			
219			
220			
220			
Самостоятельная работа при изучении темы 1.13 Технология приготовления простых закусок и десертов			

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

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

<p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые).</p> <p>Отработать технику оформления коктейлей.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»).</p> <p>.Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сыря («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укромное местечко», «Укус пчелы», «Флорида».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»).</p> <p>Отработать технику приготовления кваса.</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экстерминатор»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («БИ-52» , «Медуза», «Российский флаг»).</p>		
--	--	--

<p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном»)</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворец Копакабана»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе»(битый, колотый) : «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»).</p>		
--	--	--

<p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крушонон: «Крушон клубничный», «Персиковый крушон», «Арбузный крушон».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнон: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алыи восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алыи восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней : «Сбитень Московский», «Сбитень народный».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.</p> <p>Отработать технику приготовления десертов.</p> <p>Отработать технику принятия и оформления платежей.</p> <p>Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов.</p> <p>Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.</p> <p>Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.</p>		
Промежуточная аттестация по модулю		
Всего	724	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ бар, учебно-производственная зона «Бармен», учебно-производственная зона «Бариста», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.

2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемесяч.

5. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. Барное дело: учебник. – Москва.: «Академия», 2002. – 352 с.

6. Карнаухова В. К. Сервисная деятельность : учебное пособие ..– Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – (туризм и сервис)

7. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

8. Кучер Л.С. Официант: повышенный уровень : учеб. пособие . - Москва.: «Академия», 2009. - 64 с.

9. Мялковский О.В. Барное дело; учебник. – Киев.: «Кондор» – 2012. – 336 с.

10. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. - Москва.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с (Серия «Сервис»)

11. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: учебное пособие. – Москва.: Эксмо, 2009. – 428 с.

Интернет-ресурсы

20. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html> - текст : электронный

21. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomosso.ru/> - текст : электронный
22. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/> - текст : электронный
23. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/> - текст: электронный
- 24.
25. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html> - текст : электронный
26. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/> - текст : электронный
27. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/> - текст : электронный
28. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
29. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
30. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
31. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
32. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
33. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
34. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
35. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
36. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
37. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
38. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
39. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Знает виды и классификация баров; Знает планировочные решения баров; Умеет выполнять подготовку бара к обслуживанию; Знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; Следует правилам личной подготовки бармена к обслуживанию.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2 ПК 3.4 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4 ОК 6.	Знает виды и методы обслуживания в баре; Умеет принимать заказ и предоставлять пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; Обслуживает потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.	

ПК 2.3. ОК 1. ОК 2. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Знает материально-техническое и информационное оснащение бара; Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; Применяет правила охраны труда; Применяет правила безопасности эксплуатации оборудования бара.	
ПК 2.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6.	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.	
ПК 2.5. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Умеет выполнять приготовление простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления; Соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.	
ПК.2.6.	Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	
ПК.2.7.	Умеет готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.	