



**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.01 Официант, бармен

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
официант; бармен; буфетчик
помощник повара

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

Протокол № 5 от 27 апреля 2026 г.

**Утверждено Приказом директора ГБПОУ РК
«РКИГ»**

Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

**Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «МРИЯ»**

_____/_____
М.И. Пальчук

_____/_____/_____
подпись

2026 год

Лист согласования

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 731 об утверждении ФГОС СПО (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 202__ г.
М.П.

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 202__ г.
М.П.

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 202__ г.
М.П.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	16
4.3. Матрица компетенций выпускника	16
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	45
5.1. Учебный план	45
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	45
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	47
5.4. Календарный учебный график	87
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	88
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	88
5.7. Практическая подготовка	88
5.8. Государственная итоговая аттестация	88
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	89
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	89
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	89
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	89
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	90

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 731 об утверждении ФГОС СПО (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования .

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №731);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается применение исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 № 932);

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

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68146);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 апреля 2021 № 63290);

Стратегия социально-экономического развития Республики Крым до 2030 года, утвержденная Законом Республики Крым от 09.01.2017 № 352-ЗРК/2017;

Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;

Локальные нормативные акты.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Для основного вида деятельности Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 года № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен» Для дополнительного профессионального блока, формируемого совместно с работодателями: Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148)

	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 апреля 2021 № 63290)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются медицинская книжка, инструктаж по технике безопасности Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 731 об утверждении ФГОС СПО	
Квалификация выпускника	Официант, бармен, буфетчик	
в т.ч. дополнительные квалификации	Помощник повара	
Направленности	Нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО	1 год 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	2952 ак. ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	-	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	-	
Форма обучения	Очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак. ч. (обяз.учеб.занятий)	в т.ч. в форме практической подготовки
Общеобразовательный цикл	1476	772
Обязательная часть образовательной программы	720	444
общепрофессиональный цикл с учетом вариативной части	198 234	68 86
профессиональный цикл с учетом вариативной части	338 374	338 374
с учетом вариативной части	+19 нед. Практики +21 нед. Практики	+19 нед. Практики +21 нед. Практики
в т.ч. практика (с учетом вариативной части):	756	756
- учебная	- 252	- 252
- производственная	- 504	- 504
Вариативная часть образовательной программы	144	126
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли, включая цифровой образовательный модуль:	144	126
Выполнение работ по профессии Помощник повара	108	108

Саморазвитие в условиях цифровой экономики	36	18
ГИА – защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)	36	1676
Всего	2952	2432

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ		
1	33.013 Официант/ бармен	Приказ Министерст ва труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н	ОТФ А – Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена	А/01.3 выполнение инструкций и заданий по обслуживанию потребителей организаций питания		
				А/02.3 выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок		
				А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания		
						А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки		
				В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания		
				В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания		
				В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий		
				В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы		
						ОТФ С – Руководство деятельностью официантов,

			барменов по обслуживанию гостей организации питания	
2	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 613н	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
3	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
Выполнение работ по профессии Помощник повара	ПМ.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <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); <p>Знания:</p> <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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <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; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

			<p>Знания:</p> <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; - 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	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	и и в	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;

	<p>профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности;
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>Умения:</p> <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;

	<p>российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; <p>Знания:</p> <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 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	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <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;

		<ul style="list-style-type: none"> - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; <p>Знания:</p> <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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	<p>Умения:</p> <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;

	<p>процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</p> <p>Знания:</p> <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	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения:</p> <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 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; <p>Знания:</p> <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;

		<ul style="list-style-type: none"> - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;
--	--	---

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	<p>Навыки:</p> <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;
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки наличия столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; - оценки качества сервировки столов; - организации обучения помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; - осуществления контроля выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; - соблюдения правил личной гигиены и выполнения санитарных правил; - соблюдения правил протокола и этикета; - использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя;

		<ul style="list-style-type: none"> - определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; - умения использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - расчета энергетической ценности блюд; - составления рационов питания для различных категорий потребителей; - соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видов и назначения столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; - технологии сервировки столов; - материально-технической базы обслуживания; - санитарных требований к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах. - базовых понятий психологии общения; - основных подходов в изучении проблемы общения; - основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики; - эстетики внешнего облика официанта, бармена; - функции и характеристики обратной связи в общении; - основных механизмов воздействия на партнера по общению; - причин и факторов затрудненного общения. - роли пищи для организма человека; - основных процессов обмена веществ в организме; - суточного расхода энергии; - состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; - усвояемости пищи, влияющих на нее факторы;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - понятия рациона питания; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципов рационального сбалансированного питания; - методики составления рационов питания; - назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; - основных групп микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правил личной гигиены работников пищевых производств; - классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рекомендации потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; - рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; - приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания; - передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар; - 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; - работы с бланком счета официанта согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения правил этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню;

		<ul style="list-style-type: none"> - рекомендации потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; - консультирования потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществления приема заказа на блюда и напитки; - размещения заказа, подготовленного с учетом требований потребителя; - 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; - техники расчета с клиентом - работы с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - соблюдения правил протокола и этикета; - использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя; - определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; - использования саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - расчет энергетической ценности блюд; - составления рационов питания для различных категорий потребителей; - соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - произведения санитарной обработки оборудования и инвентаря; - подготовки растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов; - владения методами оценки качества пищевых продуктов; - определения качества основных групп товаров; - качественной товароведческой характеристики основных групп товаров; - применения правовых знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдения требования действующего законодательства и защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; - характеристик блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; - правил сочетаемости напитков, продуктов и блюд; - правил культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; - информационных механизмов обслуживания; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.; - правил разлива алкогольных и безалкогольных напитков согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - правил откупоривания бутылки игристого вина согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - правил подачи бокалов с вином с подноса согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - правил уборки использованной посуды со стола согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - правил расчета с клиентом; - принципов работы с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - базовых понятий психологии общения; - основных подходов в изучении проблемы общения; - основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики; - эстетики внешнего облика официанта, бармена; - функции и характеристики обратной связи в общении; - основных механизмов воздействия на партнера по общению; - причин и факторов затрудненного общения; - роли пищи для организма человека; - основных процессов обмена веществ в организме; - суточного расхода энергии; - состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; - усвояемости пищи, влияющих на нее факторы; - понятия рациона питания; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципов рационального сбалансированного питания; - методики составления рационов питания; - назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; - основных групп микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правил личной гигиены работников пищевых производств; - классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - владения методами оценки качества пищевых продуктов; - товароведной характеристики основных групп товаров; - товароведной характеристики блюд из овощей, из рыбы, мучных и кондитерских изделий; - ассортимента и характеристик основных групп пищевых продуктов; - законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; - основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения; - прав и обязанностей работников в области профессиональной деятельности; - организационно-правовых форм организаций; - форм оплаты труда; - состояния рынка ресторанных услуг Республики Крым, тенденции его развития; - организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности;
	<p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подачи аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; - подачи блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;

		<p>- подачи напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; - применения новых технологий и форм обслуживания банкетов; - применения новых технологий и форм обслуживания приёмов; - составления меню для различных видов банкетов; - составления схемы сервировки стола; - расчета энергетической ценности блюд; - составления рационы питания для различных категорий потребителей; - соблюдения правил личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов; - соблюдения правил протокола и этикета; - использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя; - определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; - использования саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностей подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; - новых технологий и форм обслуживания банкетов; - новых технологий и форм обслуживания приёмов; - составления меню для различных видов банкетов; - составления схем сервировки стола; - базовых понятий психологии общения; - основных подходов в изучении проблемы общения; - основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики; - эстетики внешнего облика официанта, бармена; - функции и характеристики обратной связи в общении; - основных механизмов воздействия на партнера по общению; - причин и факторов затрудненного общения;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - роли пищи для организма человека; - основных процессов обмена веществ в организме; - суточного расхода энергии; - состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; - усвояемости пищи, влияющих на нее факторы; - понятия рациона питания; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципов рационального сбалансированного питания; - методики составления рационов питания; - назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; - основных групп микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правил личной гигиены работников пищевых производств; - классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	<p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сервировки стола с учетом вида массового мероприятия; - замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; - обслуживания иностранных туристов; - организации питания; - особенности питания иностранных туристов; - обслуживание свадебных и праздничных мероприятий; - правила приёма заказа на обслуживание; - расстановки обеденных столов и стульев; - подбора столового белья, посуды и приборов; - обслуживания встречи Нового года;

		<ul style="list-style-type: none"> - обслуживания в номерах гостиниц; - обслуживания банкета; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сервировки стола с учетом вида массового мероприятия; - встречи, приема потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - оформления тематических столов к свадьбе; - оформления тематических столов к Новому году; - оформления тематических столов к национальным праздникам; - соблюдения правил протокола и этикета; - использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя; - определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; - умения использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - расчета энергетической ценности блюд; - составления рационов питания для различных категорий потребителей; - соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях; - 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; - классов туристических документов; - особенностей питания европейских туристов; - особенностей питания туристов из Азии; - базовых понятий психологии общения; - основных подходов в изучении проблемы общения;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики; - эстетики внешнего облика официанта, бармена; - функции и характеристики обратной связи в общении; - основных механизмов воздействия на партнера по общению; - причин и факторов затрудненного общения; - роли пищи для организма человека; - основных процессов обмена веществ в организме; - суточного расхода энергии; - состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; - усвояемости пищи, влияющих на нее факторы; - понятия рациона питания; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципов рационального сбалансированного питания; - методики составления рационов питания; - назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; - основных групп микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правил личной гигиены работников пищевых производств; - классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных</p>	<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рекомендации потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; - приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания; - передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; - досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания; <p>Умения:</p>

<p>напитков и простых закусок</p>		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдения правил ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; - осуществления приема заказа на блюда и напитки; - размещения заказа потребителя; - расчета энергетической ценности блюд; - составления рационов питания для различных категорий потребителей; - соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов; - владения методами оценки качества пищевых продуктов; - определения качества основных групп товаров; - качественной товароведческой характеристики основных групп товаров; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; - информационной базы обслуживания в организации питания; - роли пищи для организма человека; - основных процессов обмена веществ в организме; - суточного расхода энергии; - состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; - усвояемости пищи, влияющих на нее факторы; - понятия рациона питания; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципов рационального сбалансированного питания; - методики составления рационов питания; - назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; - основных групп микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
-----------------------------------	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правил личной гигиены работников пищевых производств; - классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - владения методами оценки качества пищевых продуктов; - качественной товароведческой характеристики основных групп товаров; - товароведной характеристики блюд из овощей, из рыбы, мучных и кондитерских изделий; - ассортимента и характеристик основных групп пищевых продуктов;
	<p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета</p>	<p>Навыки:</p> <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; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рекомендации потребителям блюд и предоставления краткой информации о них в процессе обслуживания; - консультирования потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - соблюдения правил протокола и этикета; - использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя; - определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; - умения использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - расчета энергетической ценности блюд; - составления рационов питания для различных категорий потребителей; - соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики блюд, изделий и напитков, включенных в меню; - правил сочетаемости напитков и блюд;

		<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - базовых понятий психологии общения; - основных подходов в изучении проблемы общения; - основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики; - эстетики внешнего облика официанта, бармена; - функции и характеристики обратной связи в общении; - основных механизмов воздействия на партнера по общению; - причин и факторов затрудненного общения; - владения методами оценки качества пищевых продуктов; - качественной товароведческой характеристики основных групп товаров; - товароведной характеристики блюд из овощей, из рыбы, мучных и кондитерских изделий; - ассортимента и характеристик основных групп пищевых продуктов;
	<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - получения блюд из основного производства организации питания; - получения напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения правил ресторанного этикета при обслуживании потребителей; - контроля своевременности приготовления и оформление блюд перед подачей на стол; - расчета энергетической ценности блюд; - составления рациона питания для различных категорий потребителей; - соблюдения правил личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - произведения санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания; - требований к качеству, температуре блюд и напитков при подаче; - роли пищи для организма человека; - основных процессов обмена веществ в организме; - суточного расхода энергии;

		<ul style="list-style-type: none"> - состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; - усвояемости пищи, влияющих на нее факторы; - понятия рациона питания; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципов рационального сбалансированного питания; - методики составления рационов питания; - назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; - основных групп микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правил личной гигиены работников пищевых производств; - классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	<p>ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p>Навыки:</p> <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; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подачи потребителю заказанных блюд и напитков разными способами; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов подачи блюд и напитков в организациях питания; - правил и очередности подачи блюд и напитков; <p>Навыки:</p>

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; - замены использованной посуды, приборов и столового белья;
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционирования и доведения до готовности блюда в присутствии потребителей; - проведения презентации в присутствии потребителей; - расчета энергетической ценности блюд; - составления рационов питания для различных категорий потребителей; - соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - производства санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - видов инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - классификации холодных закусок, канапе; - фингер-фудов правил подачи; - роли пищи для организма человека; - основных процессов обмена веществ в организме; - суточного расхода энергии; - состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; - усвояемости пищи, влияющих на нее факторы; - понятия рациона питания; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципов рационального сбалансированного питания; - методики составления рационов питания;

		<ul style="list-style-type: none"> - назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; - основных групп микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правил личной гигиены работников пищевых производств; - классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	<p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; - соблюдения правил протокола и этикета; - соблюдения правил протокола и этикета; - использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя; - определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; - умения использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - расчета энергетической ценности блюд; - составления рационов питания для различных категорий потребителей; - соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; - базовых понятий психологии общения; - основных подходов в изучении проблемы общения; - основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики;

		<ul style="list-style-type: none"> - эстетики внешнего облика официанта, бармена; - функции и характеристики обратной связи в общении; - основных механизмов воздействия на партнера по общению; - причин и факторов затрудненного общения; - назначения массовых мероприятий, проводимых в организациях питания; - законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; - основных положений законодательства, регулирующих трудовые отношения; - прав и обязанностей работников в области профессиональной деятельности; - организационно-правовых форм организаций; - форм оплаты труда; - состояния рынка ресторанных услуг Республики Крым, тенденций его развития; - организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности;
	<p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях; - заваривания и подачи чая. - заваривания Матэ; - приготовления кофе разными способами; - приготовления какао, горячего шоколада; - приготовления горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе; - расчета энергетической ценности блюд; - составления рационов питания для различных категорий потребителей; - соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов; <p>Знания:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - правил подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании; - роли пищи для организма человека; - основных процессов обмена веществ в организме; - суточного расхода энергии; - состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; - усвояемости пищи, влияющих на нее факторы; - понятия рациона питания; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципов рационального сбалансированного питания; - методики составления рационов питания; - назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; - основных групп микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правил личной гигиены работников пищевых производств; - классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
<p>ВД.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара</p>	<p>ПК 3.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки кухни и рабочего места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия питания; - обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни предприятия питания; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - использования посудомоечных машин; - чистки, мытья и уборки оборудования, инвентаря после их использования;

		<p>- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначения, правил использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правил ухода за ними; - требований к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методов определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципов систем анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в предприятиях общественного питания; - требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в предприятиях питания.
	<p>ПК 3.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий; - приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - отпуска готовых блюд, напитков и кулинарные изделия с раздачи, прилавка; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использования рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использования систем для визуализации заказов и контроля их выполнения; - выбора инвентаря и оборудования и безопасного пользования им; - произведения обработки овощей, фруктов и грибов; - нарезки и формовки овощей и грибов; - приготовления плодов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовления пряностей и приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

		<ul style="list-style-type: none"> - приготовления зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбных полуфабрикатов; - приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, яиц, макаронных изделий, бобовых, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, мучных блюд, горячих напитков, сладких блюд; - проверки органолептическим способом качества блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; - порционирования, сервировки и отпуска блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос; - пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами); - принятия и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологий подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правил пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - правил эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; - методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в предприятиях питания; - принципов ХАССП в предприятиях общественного питания.
ВД.04 Саморазвитие в условиях	ПК. 4.1. Идентифицировать и извлекать	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;

цифровой экономики	структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	<ul style="list-style-type: none"> - извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; - загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая); - контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользования персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой; - пользования специализированными программными приложениями и информационно-телекоммуникационной сетью «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - применения методов работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации; - применения методов работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации; - работы в графических редакторах; - обработки растровых и векторных изображений: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения; - работы с текстовым редактором; - применения технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет; - размещения мультимедийных объектов в информационных системах; - заполнения веб-формы документированных сфер деятельности организации; - использования поисковых систем; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видов технических носителей информации; - методов классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации; - стандартов, систем счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации; - принципов организации информационных баз данных; - характеристик и распространенные форматы графических файлов;
--------------------	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - основ компьютерной графики, методов представления и обработки графической информации; - требований к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах; - технических средства сбора, обработки и хранения информации;
--	--	---

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	33.013 Официант, бармен	<i>ОТФ А</i> Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
		ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	33.013 Официант, бармен	<i>ОТФ А</i> Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
		ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	33.013 Официант, бармен	<i>ОТФ А</i> Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
		ПК 1.4. Обслуживать	33.013	<i>ОТФ А</i> Выполнение	А/03.3 Выполнение

		потребителей при использовании специальных форм организации питания	Официант, бармен	вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
ВД 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации

				гостей организации питания	питания
		ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
ВД по запросу работодателя	ВД.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара	ПК 3.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	33.011 Повар	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 3.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	33.011 Повар	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД.04 Саморазвитие в условиях цифровой экономики	ПК. 4.1. Идентифицировать и извлекать структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации питания	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																						
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	4.1
ОД	Среднее общее образование	0	0	0	0	0	0	0	0	0														
ОД.01	Русский язык				0	0				0		0	0											0
ОД.02	Литература				0	0				0		0	0											0
ОД.03	Математика	0	0	0	0	0	0	0												0				
ОД.04	Иностранный язык	0	0		0					0		0	0											
ОД.05	Информатика	0	0		0													0		0				0
ОД.06	Физика	0	0	0	0	0		0									0							
ОД.07	Химия	0	0		0			0											0		0			
ОД.08	Биология	0	0		0			0											0		0			
ОД.09	История	0	0		0	0	0																	
ОД.10	Обществознание	0	0	0	0	0	0	0		0								0						
ОД.11	География	0	0	0	0	0	0	0		0														
ОД.12	Физическая культура	0			0				0															
ОД.13	Основы безопасности и защита Родины	0	0	0	0		0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
ОД.14	Основы проектной деятельности	0	0	0	0																			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Объем образовательной программы, ак. ч.		Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам			
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная	Промежуточная	Обязательная часть, ак. ч.	Вариативная часть, ак. ч.	1 курс		2 курс	
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОД	Среднее общее образование		1476	792	1421			47			402	536	310	228
ОД.01	Русский язык	-/э/-/-	72	34	64			8			34	38		
ОД.02	Литература	-/з/-/-	108	92	100		6	2			34	74		
ОД.03	Математика	-/з/-/э	216	36	194		12	10			66	80	30	40
ОД.04	Иностранный язык	-/-/-/э	144	126	126		10	8					86	58
ОД.05	Информатика	-/з/-/-	144	104	132		10	2			68	76		
ОД.06	Физика	-/-/-/з	108	56	100		6	2					54	54
ОД.07	Химия	-/э/-/-	108	56	94		6	8			44	64		
ОД.08	Биология	-/-/-/з	72	24	70			2					34	38
ОД.09	История	-/з/-/-	144	5	132		10	2			54	90		
ОД.10	Обществознание	-/з/-/-	72	36	70			2			34	38		
ОД.11	География	-/-/-/з	72	34	70			2					34	38
ОД.12	Физическая культура	з/з/-/-	72	66	70			2			34	38		
ОД.13	Основы безопасности и защита Родины	-/з/-/-	72	51	69			3			34	38		
ОД.14	Основы проектной деятельности	-/-/з/-	72	52	70			2					72	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		359	86	234		125		198	36	137		136	86
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	-/-/з/-	52	12	36		16		36				52	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	з/-/-/-	68	16	46		22		46		68			
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	з/-/-/-	69	16	48		21		48		69			
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	-/-/з/-	52	12	36		16		36				52	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-/-/з/-	46	12	32		35		32				32	35

ОП.06	Саморазвитие в условиях цифровой экономики*	-/-/3	72	18	36		15			36			51	
ФК	Физическая культура		80	38	40		40		40			80		
ФК.00	Физическая культура	-/-/3/-	80	38	40		40		40			80		
ПЦ	Профессиональный цикл		1325	1022	338	684	159		338	108	156	336	196	493
ПМ.01	Обслуживание потребителей организации общественного питания		492	426	138	288	66		138		156	336		
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	-/3/-/-	204	138	138		66		138		120	84		
УП.01	Учебная практика по модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания	3/3/-/-	108	108		108					36	72		
ПП.01	Производственная практика по модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания	-/3/-/-	180	180		180						180		
ЭК.01	Экзамен по модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания	-/3/-/-												
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		689	596	200	396	93		200				196	493
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	-/-/3/э	293	200	200		93		200				196	97
УП.02	Учебная практика ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	-/-/3/э	108	108		108								108
ПП.02	Производственная практика ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	-/-/3/э	288	288		288								288
ЭК.02	Экзамен по модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	-/-/3/э												
ПМ.03	Выполнение работ по профессии Помощник повара		144	108	36	72	36			108				144
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии Помощник повара	-/-/3/э	72	36	36		36			36				72
УП.03	Учебная практика ПМ.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара	-/-/3/э	36	36		36				36				36

ПП.03	Производственная практика ПМ.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара	-/-/-з	36	36		36				36				36
ЭК.03	Экзамен по модулю ПМ.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара	-/-/-э												
	Промежуточная аттестация		36					36				18		18
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36											36

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.06ц Саморазвитие в условиях цифровой экономики	72	2	Реализация прорывных технологических проектов в условиях цифровой экономики порождает спрос на специалистов, владеющих комплексом жестких, гибких и специальных цифровых компетенций. Изучение указанной учебной дисциплины под запрос ООО «МРИЯ» создает теоретическую базу для дальнейшего саморазвития обучающегося при построении собственного вектора профессионального развития с использованием передовых цифровых технологий
2	ПМ.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара	144	1	Запрос ООО «МРИЯ» для получения дополнительной квалификации и мобильности на рынке труда
Итого		216	-	-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия

1.	<p>Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов</p> <p>Тема 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</p>	<p>МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</p>	36	2	<p>Рестораны и бары ООО «МРИЯ»: Ресторан Winekitchen Ресторан Форестино Ресторан Террануаки Ресторан Pepper Ресторан L Olivo Ресторан Mandarin Ресторан Azzur Lobby Bar W&R lounge Hookah Lounge Room Service Ресторан Villa Café Foster Club Pool Bar Chillout Heritage Organic Bar Aqua Bar Plaza café</p>	<p>Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного продукта Корпоративный университет ООО «Мрия»</p>
2.	<p>Складывание салфеток различными способами</p> <p>Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.</p> <p>Техника работы официанта в торговом зале.</p> <p>Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину</p> <p>Личная подготовка официанта к обслуживанию</p> <p>Способы подачи блюд.</p> <p>Русский способ подачи блюд.</p> <p>Французский способ подачи блюд.</p> <p>Английский способ подачи блюд.</p> <p>Американский и комбинированный способ подачи блюд.</p> <p>Правила подачи холодных и горячих закусок.</p> <p>Правила подачи супов</p> <p>Правила подачи горячих блюд.</p> <p>Правила подачи десертов и кондитерских изделий.</p> <p>Правила подачи холодных и горячих напитков.</p> <p>Правила подачи вино-водочных изделий.</p> <p>Правила подачи игристых вин.</p> <p>Встреча посетителей и прием заказа.</p>	<p>УП.01 Учебная практика</p>	72	2	<p>Оборудование рабочего места: Слайсер Посудомоечная машина Ледогенератор Стол производственный Кассовая станция R-keeper Станция официанта</p>	<p>Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного продукта Корпоративный университет ООО «Мрия»</p>

	<p>Техника выполнения заказа. Уборка использованной посуды.</p> <p>Расчет с посетителем. Использование POS-терминала</p> <p>Подготовка к обслуживанию банкетов.</p> <p>Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>Приемы обслуживания банкета-фуршета.</p> <p>Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля.</p> <p>Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.</p>				<p>Моечная ванна</p> <p>Стационарный блендер</p> <p>Соковыжималка</p> <p>Холодильный шкаф</p> <p>Термопот</p> <p>Гейзерные насадки</p> <p>Стоппер-пробка</p> <p>Щипцы для льда</p> <p>Барные щипцы</p> <p>Стол круглый коктельный</p> <p>Барная стойка</p> <p>Весы</p> <p>Мельница для льда</p> <p>Барный коврик</p> <p>Сифон</p> <p>Контейнер</p> <p>Диспенсер</p> <p>Совок для льда</p> <p>Набор бокалов и фужеров</p> <p>Маргарита</p> <p>Набор для пунша</p> <p>Снифтер</p> <p>Набор столовых предметов</p> <p>Графин</p> <p>Кувшин</p> <p>Поднос</p> <p>Поднос круглый</p> <p>Нож сомелье</p> <p>Блюдо для закусок</p> <p>Нок бокс</p> <p>Айсбакет</p>	
3.	<p>Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему гостей</p> <p>Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах предприятий общественного питания.</p> <p>Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья.</p> <p>Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.</p> <p>Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале.</p> <p>Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом</p> <p>Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню</p> <p>Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.</p> <p>Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.</p>	<p>ПП.01</p> <p>Производственная практика</p>	180	2	<p>Рябовичева Елена Владимировна</p> <p>Менеджер по развитию образовательного продукта</p> <p>Корпоративный университет ООО «Мрия»</p>	

<p>Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. Подача к столу блюд «русским» способом Подача к столу блюд «французским» способом Подача к столу блюд «английским» способом Подача к столу блюд «американским» способом. Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. Подача и разлив вина. Декантация вина Подача и разлив алкогольных напитков Подача и разлив безалкогольных напитков Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. Отработка сбора использованной посуды разными способами. Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкет . Техника работы со скатертью Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.</p>			<p>Френч пресс Питчер Шейкер бостон Стакан для смешивания Стрейнер Сквизер Даблстрейнер Нож Дозатор Джигер Питчер Набор посуды Соковыжималка для цитрусовых Кофемашина Винный шкаф Стойка администратора Тележка для фламбе Горелка для карамелизации</p>	
---	--	--	--	--

<p>Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.</p> <p>Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.</p> <p>Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета</p> <p>Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.</p> <p>Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.</p> <p>Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День рождение»</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет</p> <p>Отработка умений и навыков по организации и обслуживанию выездного банкета «День города».</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>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.</p> <p>Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол».</p> <p>Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол».</p> <p>Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол».</p> <p>Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин.</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле.</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле.</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле.</p> <p>Получение первичных навыков ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс.</p> <p>Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед.</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом «с предварительным перекладыванием закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе в соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием русского сервиса.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием немецкого сервиса.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский сервис в соответствии со стандартами «Профессионалы» Russia.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование судака в соответствии со стандартами «Профессионалы» Russia.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование окарока</p> <p>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «ФРУКТЫ В КОНЬЯКЕ»</p> <p>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ»</p> <p>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю.</p> <p>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю.</p> <p>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.</p> <p>Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/</p> <p>Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации в соответствии со стандартами «Профессионалы» Russia.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования</p> <p>Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.</p> <p>Подбор вина к блюду. Эногастрономия.</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/</p> <p>Закрепление основных приемов по подаче сигар /сигарный сервис/.</p> <p>Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах-приемах</p> <p>Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Отработка умений и навыков по замене скатерти.</p> <p>Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.</p> <p>Составление анкеты для изучения потребительского спроса.</p> <p>Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации.</p> <p>Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт.</p> <p>Отработка знаний и умений в составлении технологических карт</p> <p>Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.</p> <p>Обслуживание по типу «геридон» в соответствии со стандартами «Профессионалы» Russia. Итоговое занятие.</p>					
4.	<p>Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков</p> <p>Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов</p>	<p>МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</p>	36	4		<p>Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного продукта</p>

						Корпоративный университет ООО «Мрия»
5.	<p>Правила и инструкции по т/б на рабочем месте.</p> <p>Мероприятия по предупреждению травматизма.</p> <p>Поведение обучающихся при возникновении пожаров. Вызов пожарной помощи.</p> <p>Изучение характеристик предприятий питания. Изучение должностных инструкций бармена. Ознакомление с правилами личной гигиены, правилами ношения форменной одежды, характеристикой стандарта внешнего вида бармена</p> <p>Назначение меню баров. Изучение требований к оформлению и составлению меню.</p> <p>Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия. Требования к их составлению и оформлению.</p> <p>Изучение винных и барных карт ресторанов и баров, требования к их составлению и правила оформления.</p> <p>Освоение первичных навыков по составлению меню коктейль-бара, гриль-бара, винного бара, пивного бара, кофейни и витаминного бара. Составление прейскурантов цен.</p> <p>Организация рабочего места бармена.</p> <p>Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия.</p> <p>Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности</p>	УП.02 Учебная практика	108	4		Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного продукта Корпоративный университет ООО «Мрия»

<p>подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.</p> <p>Организация рабочего места бармена</p> <p>Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия.</p> <p>Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.</p> <p>Организация рабочего места бармена.</p> <p>Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия.</p> <p>Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.</p> <p>Организация рабочего места бармена.</p> <p>Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия.</p> <p>Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.</p> <p>Организация рабочего места бармена</p> <p>Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия.</p> <p>Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>Изучение правил оформления отчетно-финансовых документов.</p> <p>Изучение санитарных требований к состоянию торгового зала. Проветривание и уборка помещений. Освоение приемов и способов расстановки столов, стульев, с учетом расположения окон, колонн и проходов.</p> <p>Санитарные требования к состоянию барной стойки. Освоение приемов и способов расстановки производственного оборудования на барной стойке с учетом последовательности выполнения технологических операций. Проверка витрин. Проверка исправности электрооборудования.</p> <p>Изучение первичных навыков по особенностям организации разных типов баров. Отработка навыков по оформлению витрины бара, наполнение витрин согласно последовательности технологических операций. Получение и размещение напитков и покупных товаров; белья, приборов, стекла, посуды.</p> <p>Изучение правил приема посетителей и поведение бармена во время обслуживания. Соблюдение правил этикета при приеме заказа. Стиль работы бармена. Отработка навыков при рекомендации напитков к блюдам. Оформление заказа. Подача напитков</p> <p>Изучение навыков по организации обслуживания посетителей в торговом зале. Методы рациональной организации рабочего времени. Разделение функциональных</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>обязанностей: бармен. Помощник бармена, бармен-официант.</p> <p>Изучение систем автоматизации работы бара и ресторана на примере POS – системы «R-Keer»». Функции, возможности и принципы работы системы автоматизации.</p> <p>Изучение правил оформления счета. Предъявления счета посетителям. Оформление бланка счета. Изучение различных способов оплаты. Отчетная документация бармена.</p> <p>Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение методов приготовления и технология приготовления холодного чая, кофе и напитков на их основе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение техники оформления коктейлей. Подбор ингредиентов для оформления коктейлей.</p> <p>Изучение техники оформления коктейлей. Подбор ингредиентов для оформления коктейлей.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок»). Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении напитков на основе соков. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи кваса. Подбор ингредиентов, посуды для приготовления и подачи напитка.</p> <p>Изучение техники налива и подачи бочкового, бутылочного и кегового пива. Использование посуды, инвентаря, изучение правил эксплуатации оборудования для налива и подачи пива.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение методов приготовления соков-фреш, коктейлей из них, а также коктейлей для белкового и углеводного питания спортсменов-профессионалов и любителей. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «шейк». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «шейк», правила оформления и подачи напитков.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «бленд». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «Бленд», правила оформления и подачи напитков.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «билд». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы с бокалом для подачи. Правила оформления и подачи напитков.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «стир». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>приготовления напитка и украшения. Техника работы со стаканом для предварительного смешивания. Правила оформления и подачи напитков.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Изучение техники подачи крепких алкогольных напитков, подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.</p> <p>Изучение техники подачи вина, изучение работы сомелье. Декантация вин. Подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи джулепов, физов, флипов. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>приготовления напитка и украшения. Правила подачи и оформления напитка.</p> <p>Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.</p> <p>Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.</p> <p>Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.</p> <p>Изучение техники работы бармена при выездном обслуживании. Подготовка и подбор посуды, рабочего инвентаря и оборудования. Соблюдение правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p>					
6.	<p>Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию.</p> <p>Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.</p> <p>Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой.</p> <p>Закрепить полученные знания при организации работы по встрече и приеме гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.</p> <p>Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление</p>	<p>ПП.02 Производственная практика</p>	288	4		<p>Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного продукта Корпоративный университет ООО «Мрия»</p>

<p>практических навыков по организации рабочего места.</p> <p>Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. Закрепление практических навыков по составлению меню.</p> <p>Закрепление практических навыков по организации рабочего места.</p> <p>Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Закрепление практических навыков по составлению меню.</p> <p>Закрепление практических навыков по организации рабочего места.</p> <p>Стили работы бармена. Закрепление практических навыков по технике стилей работы бармена. Закрепление практических навыков по организации рабочего места, подбору посуды, инвентаря. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подачи безалкогольных напитков. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника подачи табачных изделий. Замена пепельниц. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом шейк. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом шейк. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом «стир». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом «билд». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом бленд. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подачи коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом «мадл». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подачи коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом «лейер» (слоистые). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подачи коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника оформления коктейлей. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подачи коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника оформления коктейлей. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Супер-пупер», «Молочно-клубничный с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков</p> <p>Техника приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Ягодный лимонад», «Арбузный слинг», «Флорида». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Соковый бум», «Комбисок», «Витаминный заряд»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>Техника приготовления кваса. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Лонг Айленд», «Мартини водка», «Космополитен»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Бульвардье», «Манхеттен», «Нью-Йоркер»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сангрита», «Маргарита», «Палома»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс-Ройс», «Лумумба 1»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Атомный», «Болтун», «Воздушный удар»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Негрони»,</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>«Singapore Sling», «Aviation»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр»с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Зомби» с ромом», «Грог», «Голубые Гавайи»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Клубничное мороженое», «Френч 75», «Северное сияние»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («Б-52», «Медуза», «Российский флаг»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («Заводной огурец», «Энерджи водка», «Мятный шот»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Смерть после полудня», «Огуречный кулер с абсентом», «Хиросима»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей на основе ар Закрепление практических навыков</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»).</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворец Копакабана»).</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»). Закрепление практических навыков по</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Кузнечик», «Блоу Джоп», «Сливочный виски»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе» (битый, колотый): «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе» (битый, колотый): «Клюквенный фраппе», «Гранатовый фраппе», «Мятно-клубничное фраппе». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подачи коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флипп», «Херес флипп», «Морковный флипп»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подачи коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флипп», «Херес флипп», «Морковный флипп»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подачи коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Сингапур слинг», «Джин-слинг», «Апельсиновый хайболл». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Текила санрайз», «Персиковый кулер», «Бассейн». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Блади Мэри», «Абрикос в джине». Закрепление практических навыков по технике</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Лимонный хайболл», «Кулер Арбат». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Пина Колада», «Зомби», «Виски-кола». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Чи-чи», «Тьма и буря». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Лошадиная шея», «Капри». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Розовый носорог», «Велосипед», «Бу-ву». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс»: «Классический», «Дед Мороз-Красный нос». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней: «Сбитень Московский», «Сбитень народный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>Техника приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче простых закусок. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления простых закусок. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче простых закусок.</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче простых закусок. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления простых закусок. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче простых закусок.</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче десертов. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления десертов.</p> <p>Отработать технику принятия и оформления платежей.</p> <p>Отработать технику принятия и оформления платежей.</p>					
---	--	--	--	--	--

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.		
1 курс	32,5	1170	16	576	16,5	594	0,5	18	0	0	0,5	18	8	288	1	36	7	252			11	52
2 курс	26,5	954	17	612	9,5	342	0,5	18	0	0	0,5	18	13	468	0	0	13	468	1	36	2	43
Всего	59	2124	33	1188	26	936	1	36	0	0	1	36	21	756	1	36	20	720	1	36	13	95

Обозначения и сокращения:

	– обучение по модулям и дисциплинам;
	– промежуточная аттестация (ПА) (36 ак. ч. в неделю);
	– практики (36 ак. ч. в неделю);
	– каникулы;
	– государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак. ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «МРИЯ», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;
- включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая

квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к ГИА. Программа ГИА представлена в Приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

- физиологии питания, санитарии и гигиены;
- культуры профессионального общения;
- товароведения пищевых продуктов;
- безопасности жизнедеятельности;
- организации обслуживания в общественном питании.

Лаборатории:

- технологии обслуживания в общественном питании.

Мастерские и зоны по видам работ:

- бар;
- банкетный зал;
- учебно-производственная зона «Бармен»;
- учебно-производственная зона «Бариста»;
- учебно-производственная зона «Официант».
- учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме»;

Спортивный комплекс:

- спортивный зал.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля,

техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Якубенков Юрий Владимирович	Ресторан FISH & MEAT	Шеф-повар	13 лет
2	Ганжа Виталий Витальевич	Ресторан-пиццерия "OVEN PIZZA FAMILY"	Шеф-повар	11 лет
4	Пуховский Дмитрий Валерьевич	ООО панорамный ресторан «Симферо»	администратор	22 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя

затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7.05.2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 114 384 р. в год.